

Menù Inverno 2025/2026 – Scuole Elementari e Medie

	1° SETTIMANA 26/01/2026-23/02/2026	2° SETTIMANA 08/12/2025 – 05/01/2026 – 02/02/2026	3° SETTIMANA 15/12/2025 – 12/01/2026 – 09/02/2026	4° SETTIMANA 22/12/2025 - 19/01/2026
Lunedì	Cappucci julienne Pasta alla norma S Merluzzo carbonaro con salsa al limone e zucchine S Crostata all'albicocca - Pane segalino	Carote julienne Pasta al pomodoro Asiago S Spinaci all'olio Frutta - Pane segalino	Piatto unico Finocchi julienne S Pizza margherita S Carote all'olio Yogurt alla frutta	Piatto unico Carote julienne Bocconcini di tacchino con salsa alle verdure, lenticchie e scorzetta di limone corta all'olio e grana Frutta – Piccolo pane bianco
Martedì	Piatto unico Carote julienne S Pizza margherita S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta	Cappucci julienne S Spätzle bianchi e verdi al burro S Praline di trota, quinoa e verdure Frutta - Pane bianco	Piatto unico Carote julienne Spezzatino di tacchino al pomodoro Finocchi all'olio Frutta - Piccolo pane bianco	Piatto unico Insalata verde S Lasagne pomodoro e mozzarella S Spinaci all'olio Frutta – Pane segalino
Mercoledì	Cappucci julienne Passato di verdure con pasta corta Stracchino Frutta – Piccolo pane bianco	Piatto unico Carote julienne S Lasagne alla bolognese Zucchine gratinate Budino alla vaniglia - Pane bianco	Insalata verde Pasta all'olio e grana Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone S Spinaci all'olio Frutta - Pane segalino	Finocchi julienne Pastina in brodo Hamburger di manzo con verdure Crema di yogurt con frutta - Pane bianco
Giovedì	Insalata verde Pasta corta all'olio e grana Straccetti di pollo al limone Patate al forno Frutta	Piatto unico Cappucci julienne Risotto alla zucca con teneroni di ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro Frutta	Piatto unico Cappucci julienne S Spätzle all'uovo al burro con S piselli in umido Frutta - Piccolo pane bianco	Insalata verde Pasta all'ortolana S Passera dorata Frutta - Pane segalino
Venerdì	Finocchi julienne S Spätzle agli spinaci al burro Melanzane impanate Frutta - Pane integrale	Insalata verde Orzotto risottato Sofficino di prosciutto di tacchino impanato Yogurt alla frutta - Pane segalino	Sedano rapa Pasta integrale al pomodoro Polpette di manzo e verdure al forno Frutta – Piccolo pane bianco	Cappucci julienne Canederli caserecci con burro Ceci in umido S Broccoli all'olio Torta alle carote e limone - Piccolo pane bianco

= con prodotti/ingredienti a KMØ; = con prodotti/ingredienti DOP; = con prodotti/ingredienti IGP; = con prodotti/ingredienti Biologici; = piatto tipico; = piatto unico; = produzione propria; = con prodotti/ingredienti equosolidi (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); S = la pietanza può contenere prodotti surgelati. = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di Non/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità; = piatto proposto per la prima volta. Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, arancia, clementine, banana. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543. In caso di indisponibilità della materia prima prevista dal ricettario verrà sostituita con prodotto simile. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica