

Menù Primavera 2026 – Scuole Elementari e Medie

	1° SETTIMANA 02/03/2026 – 30/03/2026 – 27/04/2026 – 25/05/2026	2° SETTIMANA 09/03/2026 – 06/04/2026 – 04/05/2026 – 01/06/2026	3° SETTIMANA 16/03/2026 – 13/04/2026 – 11/05/2026 – 08/06/2026	4° SETTIMANA 23/03/2026 – 20/04/2026 – 18/05/2026 – 15/06/2026
Lunedì	Piatto unico Cappucci julienne S Pizza margherita Finocchi all'olio Frutta	Insalata verde Pasta all'olio e grana S Merluzzo carbonaro con salsa al limone e zucchine Yogurt alla frutta - Pane bianco	Cetrioli in insalata Pasta al pomodoro e ricotta S Piselli in umido S Cavolfiori all'olio S Gelato - Pane segalino	S Spätzle agli spinaci al burro Caprese S Fagiolini all'olio Frutta - Pane segalino
Martedì	Insalata verde Pasta al pomodoro S Passera alla pizzaiola S Broccoli all'olio Frutta - Pane segalino	Piatto unico Pomodori in insalata Gulasch con riso pilaf S Carote all'olio Frutta - Piccolo pane bianco	Carote julienne Quadrotto di polenta di grano saraceno Pasta al ragù S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta - Piccolo pane bianco	Piatto unico Cappucci julienne S Lasagne con ragù di lenticchie e formaggio S Carote all'olio Frutta - Pane bianco
Mercoledì	Pomodori in insalata Pastina in brodo Hamburger di manzo con verdure Frutta - Pane bianco	Piatto unico Cetrioli in insalata S Lasagne al pesto, mozzarella e verdure S Spinaci all'olio Budino alla vaniglia - Pane bianco	Pomodori in insalata S Spätzle all'uovo al burro Rotolo di tacchino con frittata e zucchine Frutta - Pane segalino	Cetrioli in insalata Crema di carote Bocconcini di pollo al rosmarino Patate al forno Yogurt alla frutta - Pane segalino
Giovedì	Cappucci julienne Pasta "alla cow-boy" Stracchino S Carote all'olio Torta al cioccolato e miglio - Pane segalino	Pomodori in insalata Hummus di ceci con crostone di pane Cotoletta di sovracoscia di tacchino Patate al forno Frutta	Piatto unico Cappucci julienne S Pizza margherita Zucchine al forno Frutta	Insalata verde S Schlutzkräpfen agli spinaci al burro S Sformatino di trota, quinoa e verdure Frutta - Pane bianco
Venerdì	Macedonia di carote e cetrioli Risotto agli asparagi Arrosto di tacchino in salsa tonnata Zucchine trifolate Crema di yogurt con frutta - Piccolo pane bianco	Finocchi julienne Gnocchi di patate al burro Lenticchie alla pizzaiola S Fagiolini all'olio Frutta - Pane integrale	Insalata verde Zuppa di legumi S Merluzzo alla mediterranea Frutta - Crostone integrale al pomodoro	Piatto unico Cappucci julienne Spezzatino al pomodoro con riso pilaf S Broccoli all'olio Crema pasticcera con sfoglia croccante - Pane segalino

= 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 equosolidali (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. Nel menù primaverile verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, albicocca, pesca, peschiera, prugna, banana; = piatto proposto per la prima volta.

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 da 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