

Menù Primavera 2025 – Scuole Elementari e Medie

	1° SETTIMANA 10/03/2025–07/04/2025–05/05/2025–02/06/2025	2° SETTIMANA 17/03/2025 – 14/04/2025 – 12/05/2025 – 09/06/2025	3° SETTIMANA 24/03/2025 – 21/04/2025 – 19/05/2025	4° SETTIMANA 31/03/2025 – 28/04/2025 – 26/05/2025
Lunedì	Piatto unico Cappucci julienne  S Pizza margherita   PP Finocchi all'olio  Frutta 	Piatto unico Insalata verde  S Lasagne con pomodoro e mozzarella   PP S Broccoli all'olio  Frutta  - Pane bianco 	Piatto unico Cetrioli in insalata  Pasta al pomodoro, ricotta e piselli (S)   S Gelato - Pane segalino 	S Spätzle agli spinaci al burro    Caprese  S Carote all'olio  Frutta  - Pane segalino 
Martedì	Insalata verde  Pasta all'olio e grana   Polpette croccanti di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone   PP Frutta  - Pane segalino 	Piatto unico Pomodori in insalata  Gulasch   PP con riso pilaf   S Carote all'olio  Yogurt alla frutta  - Piccolo pane bianco 	Piatto unico Carote julienne  S Pizza all'ortolana   PP Frutta 	Piatto unico Cappucci julienne  S Lasagne alla bolognese   PP S Spinaci all'olio  Frutta  - Pane bianco 
Mercoledì	Pomodori in insalata  Pastina in brodo   Hamburger di manzo con verdure   PP Frutta  - Pane bianco 	Cappucci julienne  Pasta al pomodoro   Bocconcini di eglefino dorato (S)  S Spinaci all'olio  Budino alla vaniglia  PP - Pane segalino 	Piatto unico Pomodori in insalata  Rotolo di tacchino con frittata e zucchine   PP con S spätzle all'uovo al burro    Frutta  - Pane segalino 	Piatto unico Cetrioli in insalata  Cotoletta di pollo   PP con risoni all'olio e grana   Patate al forno  Yogurt alla frutta  - Pane segalino 
Giovedì	Piatto unico Cappucci julienne  Pepite saporite, salsa alle carote    PP con patate al rosmarino   Torta al cioccolato  PP - Pane segalino 	Piatto unico Cetrioli in insalata  Risotto al pomodoro   con torta di patate e prosciutto cotto    PP Frutta  - Pane segalino 	Cappucci julienne  Pasta alla norma   Crocchette di trota (S) e verdure   PP Yogurt alla frutta  - Pane bianco 	Piatto unico Insalata verde  Pasta “alla cow-boy”    con crostone al formaggio spalmabile  Frutta 
Venerdì	Cetrioli in insalata  Risotto agli asparagi   Arrosto di tacchino in salsa tonnata  PP Zucchine trifolate  Crema di yogurt con frutta  - Piccolo pane bianco 	Finocchi julienne  Gnocchi al burro  Cotoletta di melanzana  PP con maionese di patate  PP Frutta  - Pane integrale 	Piatto unico Insalata verde  S Lasagne con verdure e formaggio   PP Frutta  - Pane bianco 	Cappucci julienne  Crema di carote   PP S Seppioline gratinate con pane aromatico    S Broccoli all'olio  Crema pasticcera con sfoglia croccante  PP - Crostone al pomodoro 

 = con prodotti/ingredienti a KMO;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico; PP = 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