



Menù Autunno 2025 – Scuole Elementari e Medie

	1° SETTIMANA 08/09/2025 – 06/10/2025 – 03/11/2025	2° SETTIMANA 15/09/2025 – 13/10/2025 – 10/11/2025	3° SETTIMANA 22/09/2025 – 20/10/2025 – 17/11/2025	4° SETTIMANA 29/09/2025 – 24/11/2025
Lunedì	Piatto unico Cappucci julienne S Pizza margherita Zucchine al forno Frutta	Pomodori in insalata Riso con trota (S) Bocconcini di pollo al limone S Broccoli all'olio Frutta – Pane integrale	Piatto unico Cetrioli in insalata Sovracoscia di tacchino ripiena riso pilaf Yogurt alla frutta – Piccolo pane bianco	Piatto unico Carote julienne S Lasagne con verdure e formaggio S Crostata all'albicocca – Pane bianco
Martedì	Cetrioli in insalata Pasta all'olio e grana S Seppioline gratinate con pane aromatico S Broccoli all'olio Frutta – Pane segalino	Piatto unico Carote julienne S Lasagne con salsa di piselli, pomodoro e mozzarella Torta alle mele e cannella PP – Pane bianco	Piatto unico Pomodori in insalata Pasta e fagioli S Cavolfiori all'olio Frutta – Pane bianco	Cappucci julienne Pasta al pesto alla ligure (S) Arrosto di tacchino in salsa tonnata Frutta – Pane segalino
Mercoledì	Piatto unico Pomodori in insalata Spezzatino di tacchino con verdure con riso pilaf Frutta – Pane bianco	Cetrioli in insalata Crema di carote S Passera con salsa alla pizzaiola Patate al forno Frutta – Crostone al pomodoro	Piatto unico Carote julienne Coscette di pollo arrosto corta all'olio e grana Patate al forno Torta al cioccolato e miglio PP-Pane segalino	Pomodori in insalata Pasta all'ortolana S Merluzzo carbonaro croccante S Carote all'olio Frutta – Pane bianco
Giovedì	Piatto unico Insalata verde Risotto allo zafferano di verdure (S) S Gelato	Piatto unico Cappucci julienne Pasta al ragù S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta – Pane segalino	Piatto unico Insalata verde S Pizza margherita Zucchine al forno Frutta	Piatto unico Cappucci julienne Gulasch PP con S canederli al formaggio con burro S Cavolfiori all'olio Frutta – Pane segalino
Venerdì	Carote julienne Pasta integrale alla norma Scaloppina di maiale S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta – Pane segalino	Piatto unico Cetrioli in insalata Risoni all'olio e grana con polpette di ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro Frutta – Pane bianco	Cappucci julienne S Schlutzkrapfen agli spinaci al burro Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone Frutta – Pane integrale	Cetrioli in insalata Pasta al pomodoro Torta di patate, uovo e prosciutto di tacchino PP Crema di yogurt con frutta – PP-Pane segalino

= con prodotti/ingredienti a KMØ; = 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; = piatto proposto per la prima volta;

= progetto Trota – ricetta elaborata dai bambini

Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, 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