

Dieta NO CARNE DI SUINO - NO CARNE DI MANZO

Scuole Elementari e Medie - Primavera 2026

Data di emissione: 23/02/2026

Data di revisione:

Rev.00 Dietista: Ripalta Pugliese

Dieta n.006				
	1^SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
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 Spezzatino di tofu e fagioli con riso pilaf S Carote all'olio Frutta - Piccolo pane bianco	Carote julienne Quadrotto di polenta di grano saraceno Gnocchi di segale con salsa di pomodoro 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 Burger casereccio alle verdure (S) in umido 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 tacchino Patate al forno Frutta	Piatto unico Cappucci julienne S Pizza margherita Zucchine al forno Frutta	Insalata verde S Schlutzkrappen 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 Ceci in umido con riso pilaf S Broccoli all'olio Crema pasticcera con sfoglia croccante - Pane segalino

S= la pietanza può contenere ingredienti surgelati; si informa che per garantire una maggiore varietà per il menù dietetico è possibile che vengano utilizzati altri prodotti surgelati oltre a quelli dichiarati sul menù.

Devono essere sempre rigorosamente rispettate le ricette di preparazione.

Controllare l'etichetta degli alimenti per verificare l'eventuale presenza di allergeni come ingredienti o come contaminanti.

In caso di prodotto non conforme si deve contattare ufficio prodotto/dietista.

Il piano dietetico è stato elaborato in base alle conoscenze acquisite alla data di emissione dello stesso, il quale verrà immediatamente revisionato in caso di modifiche da parte del produttore di schede tecniche e/o etichette, in riferimento ad allergeni e/o ingredienti.