

**MENU INVERNALE NO GLUT/LATTE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	Pasta no glut basilico Polpette alla pizzaiola Broccoli* all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Uova sode Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Bastoncini merluzzo no glut Fagiolini Pane no glut Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine con riso Tonno all'olio d'oliva Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'olio aromatizzato Ceci in insalata Carote julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta no glut al pesto di broccoli Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane no glut Frutta fresca di stagione	Gnocchi no glut al pomodoro Arrosti freddi di Tacchino Erbette* all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'olio EVO Uova sode Carote julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	Pasta no glut all'olio EVO Arrosti freddi di tacchino Carote all'olio evo Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Petto di pollo alla salvia Fagiolini Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico Uova sode Spinaci all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Platessa dorata no glut Patate prezzemolate Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* Pizza no glut pomo, olio e origano Arrosti freddi di tacchino Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico al pomodoro Lenticchie al rosmarino Finocchi julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Uova sode Insalata mista Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico all'olio EVO Merluzzo alla pizzaiola Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Lonza alle mele no glut Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

**Gli alimenti evidenziati in giallo indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di glutine.**

**MENU INVERNALE NO GLUT/LATTE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA**



	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta no glut al pomodoro Arrosti freddi di tacchino Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini no glut Uova sode Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Bruschi di manzo Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Ceci in umido Erbe all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	Lasagne no glut-latte alla bolognese Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Cavolfiori all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Merluzzo alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta no glut al pesto di broccoli Pollo impanato no glut Carote julienne Pane no glut Pandoro no glut/latte	Riso all'inglese Pesce al forno no glut Finocchi julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut agli aromi Uova sode Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Gnocchi no glut al pomodoro Lenticchie in umido Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut mimosa (besciamella di riso e zafferano) Arrosti freddi di tacchino Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta no glut al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Broccoli all'olio evo Pane no glut Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Uova sode Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al basilico Lenticchie in umido Spinaci all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Platessa panata no glut Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

**Gli alimenti evidenziati in giallo indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di glutine.**



## MENU INVERNALE **NO LATTE** A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	<b>Pasta al basilico</b> Polpette alla pizzaiola Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Riso all'inglese</b> <b>Uova sode</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini merluzzo no glut Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine con riso <b>Tonno all'olio d'oliva</b> Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio aromatizzato <b>Ceci in insalata</b> Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta al pesto di broccoli Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro <b>Arrosto freddo di Tacchino</b> <b>Erbette* all'olio</b> Pane Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'olio EVO <b>Uova sode</b> Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto allo zafferano</b> Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	<b>Pasta no glut all'olio EVO</b> <b>Arrosto freddo di tacchino</b> Carote all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <b>Crocchette di legumi</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto agli aromi</b> Petto di pollo alla salvia Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al basilico</b> <b>Uova sode</b> Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Platessa dorata Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* <b>Pizza pomo, olio e origano</b> <b>Arrosto freddo di tacchino</b> Pane Frutta fresca di stagione	Pasta basilico al pomodoro Lenticchie al rosmarino Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto alla zucca</b> <b>Uova sode</b> Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta basilico all'olio EVO Merluzzo alla pizzaiola Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Lonza alle mele Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

**Gli alimenti in rosso indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di latte e derivati.**

## MENU INVERNALE **NO LATTE** A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta al pomodoro <b>Arrosto freddo di tacchino</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini <b>Uova sode</b> Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al basilico</b> Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Bruschi di manzo Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto agli aromi</b> <b>Ceci in umido</b> Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	<b>Lasagne no latte alla bolognese</b>  Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto allo zafferano</b> <b>Uova sode</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <b>Tonno all'olio d'oliva</b> <b>Cavolfiori all'olio</b> Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Merluzzo alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta al pesto di broccoli <b>Pollo impanato</b> Carote julienne Pane <b>Pandoro no latte</b>	<b>Riso all'inglese</b> Pesce al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi <b>Uova sode</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Lenticchie in umido Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta mimosa (besciamella di riso e zafferano)</b> <b>Arrosto freddo di tacchino</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta al pomodoro <b>Tonno all'olio d'oliva</b> Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso <b>Uova sode</b> Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al basilico Lenticchie in umido <b>Spinaci all'olio</b> Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto al rosmarino</b> Platessa panata Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

**Gli alimenti in rosso indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di latte e derivati.**



# MENU INVERNALE **VEGANO** A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	Pasta al basilico Polpette di soia Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese Cannellini in umido Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Piselli prezzemolati Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchine con riso Formaggio di riso Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio aromatizzato Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta al pesto di broccoli Burger di verdure Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Formaggio di riso Erbette* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Polpette di soia Piselli e carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	Pasta all'olio EVO Formaggio di riso Carote all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Burger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Farinata di lenticchie Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Cannellini in umido Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* Pizza con pomodoro e mozzarella di riso Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di lenticchie Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Piselli prezzemolati Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Ceci in umido Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Legumi in umido Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

# MENU INVERNALE **VEGANO** A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta al pomodoro <b>Formaggio di riso</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini <b>Fagioli in umido</b> Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al basilico</b> <b>Burger di verdure</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Lenticchie alla pizzaiola</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto agli aromi</b> Farinata di ceci Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	<b>Lasagne vegane</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto allo zafferano</b> <b>Cannellini in umido</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <b>Formaggio di riso</b> <b>Cavolfiori all'olio</b> Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo <b>Farinata di ceci</b> Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta al pesto di broccoli <b>Burger di legumi</b> Carote julienne Pane <b>Panettone vegano</b>	<b>Riso all'inglese</b> <b>Piselli prezzemolati</b> Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi <b>Lenticchie in umido</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Farinata* di lenticchie Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta mimosa (besciamella di riso e zafferano)</b> <b>Formaggio di riso</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta al pomodoro <b>Formaggio di riso</b> Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo <b>Cannellini in umido</b> Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al basilico</b> Lenticchie in umido <b>Spinaci all'olio</b> Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Polpette di soia</b> Piselli e carote Pane Frutta fresca di stagione	<b>Risotto al rosmarino</b> <b>Burger di legumi</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

# MENU INVERNALE NO CARNE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	Pasta al pesto <b>Polpette di soia</b> Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchini con riso Mozzarella Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio aromatizzato Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta al pesto di broccoli Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Formaggio stagionato Erbette* al gratin Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette d'uovo Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Polpette di soia</b> Piselli e carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	Ravioli di magro all'olio EVO Crescenza Carote all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi <b>Formaggio</b> Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Platessa dorata Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* Pizza margherita  Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di lenticchie Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Crocchette d'uovo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Merluzzo alla pizzaiola Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Legumi in umido</b> Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine



# MENU INVERNALE NO CARNE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta al pomodoro Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Lenticchie alla pizzaiola</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Farinata di ceci Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	<b>Lasagne vegetariane</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Merluzzo alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta al pesto di broccoli <b>Branzi</b> Carote julienne Pane Pandoro	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Farinata* di lenticchie Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mimosa (ricotta e zafferano) Formaggio stagionato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta al pomodoro Grana Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lenticchie in umido Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Polpette di soia</b> Piselli e carote Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Platessa panata Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine



## MENU INVERNALE NO CARNE/PESCE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	Pasta al pesto Polpette di soia Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchini con riso Mozzarella Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio aromatizzato Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta al pesto di broccoli Burger di verdure Fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Formaggio stagionato Erbette* al gratin Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Crocchette d'uovo Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Polpette di soia Piselli e carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	Ravioli di magro all'olio EVO Crescenza Carote all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Grana padano Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* Pizza margherita  Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di lenticchie Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Crocchette d'uovo Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Legumi in umido Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

## MENU INVERNALE NO CARNE/PESCE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta al pomodoro Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto <b>Burger di verdure</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Lenticchie alla pizzaiola</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Farinata di ceci Erbette all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	<b>Lasagne vegetariane</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo <b>Farinata di ceci</b> Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta al pesto di broccoli <b>Branzi</b> Carote julienne Pane Pandoro	Risotto alla parmigiana <b>Piselli prezzemolati</b> Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Farinata* di lenticchie Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mimosa (ricotta e zafferano) Formaggio stagionato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta al pomodoro Grana Broccoli all'olio evo Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo Frittata al forno Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lenticchie in umido Spinaci alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione	Polenta <b>Polpette di soia</b> Piselli e carote Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino <b>Formaggio spalmabile</b> Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine



# MENU INVERNALE NO GLUTINE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 03-11 al 07-11	Pasta no glut basilico Polpette alla pizzaiola Broccoli* all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Bastoncini merluzzo no glut Fagiolini Pane no glut Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucchini con riso Mozzarella Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'olio aromatizzato Ceci in insalata Carote julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 10-11 al 14-11	Pasta no glut al pesto di broccoli Tonno all'olio d'oliva Fagiolini* Pane no glut Frutta fresca di stagione	Gnocchi no glut al pomodoro Formaggio stagionato Erbette* al gratin Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'olio EVO Crocchette d'uovo Carote julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 17-11 al 21-11	Ravioli no glut all'olio EVO Crescenza Carote all'olio evo Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Crocchette di legumi Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Petto di pollo alla salvia Fagiolini Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico Frittata al forno Spinaci all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso Platessa dorata no glut Patate prezzemolate Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 24-11 al 28-11	Fagiolini* Pizza margherita no glut Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico al pomodoro Lenticchie al rosmarino Finocchi julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Crocchette d'uovo Insalata mista Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico all'olio EVO Merluzzo alla pizzaiola Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Lonza alle mele no glut Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine  
**Gli alimenti evidenziati in giallo indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di glutine.**

# MENU INVERNALE NO GLUTINE A.S. 2025-2026 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RANICA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1ª SETTIMANA</b> Dal 01-12 al 05-12	Pasta no glut al pomodoro Asiago Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini no glut Frittata al forno Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut basilico Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Bruscitt di manzo Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto agli aromi Ceci in umido Erbette all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b> Dal 08-12 al 12-12	Lasagne no glut alla bolognese  Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut all'extra Lenticchie al rosmarino Zucchine all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al pomodoro Mozzarella Cavolfiori gratinati Pane no glut Frutta fresca di stagione	Minestra di riso e prezzemolo Merluzzo alla pizzaiola Patate prezzemolate Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b> Dal 15-12 al 19-12	<b>MENU' DI NATALE</b> Pasta no glut al pesto di broccoli Cotoletta di pollo no glut Carote julienne Pane no glut Pandoro no glut	Risotto alla parmigiana Pesce al forno no glut Finocchi julienne Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut agli aromi Frittata con zucchine Carote all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Gnocchi no glut al pomodoro Lenticchie in umido Broccoli all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut mimosa (ricotta e zafferano) Formaggio stagionato Fagiolini all'olio Pane no glut Frutta fresca di stagione
<b>4ª SETTIMANA</b> Dal 05-01 al 09-01	Pasta no glut al pomodoro Grana Broccoli all'olio evo Pane no glut Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Frittata al forno Patate lesse Pane no glut Frutta fresca di stagione	Pasta no glut al basilico Lenticchie in umido Spinaci alla parmigiana Pane no glut Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli e carote Pane no glut Frutta fresca di stagione	Risotto al rosmarino Platessa panata no glut Insalata Pane no glut Frutta fresca di stagione

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi). \* Alimento surgelato all'origine

Gli alimenti evidenziati in giallo indicano l'utilizzo di prodotti o preparazioni prive di glutine.