



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

DIPARTIMENTO SALUTE DONNA, INFANZIA E ADOLESCENZA FORLÌ-CESENA
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE – CESENA
U.O. SALUTE DONNA E INFANZIA – FORLÌ



RICETTARIO CON ALLERGENI

INGREDIENTI E GRAMMATURE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

LISTA ALLERGENI

Le informazioni relative agli allergeni riportate nel presente ricettario sono fornite a titolo indicativo e si riferiscono agli ingredienti utilizzati nelle singole preparazioni. Resta in ogni caso in capo al cuoco responsabile della preparazione del piatto l'obbligo di verifica degli allergeni presenti e la corretta gestione del rischio di contaminazione crociata, in conformità alla normativa vigente in materia di informazione e sicurezza alimentare " (Reg. UE 1169/2011).

ALLERGENI



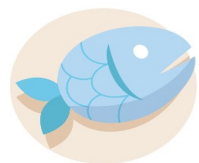
CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



**LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE**



FRUTTA A GUSCIO



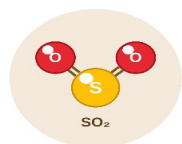
**SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO**



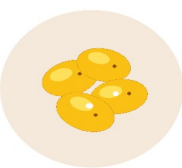
**SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE**



**SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO**



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10 MG/KG
O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂**



**LUPINO E PRODOTTI
A BASE DI LUPINO**



**MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI**

PRIMI PIATTI SEMPLICI



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

PRIMI PIATTI SEMPLICI

BRODO VEGETALE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Far bollire le verdure in acqua per almeno un paio d'ore. A cottura ultimata filtrare il brodo.	Verdure di stagione (sedano, carota, cipolla, pomodoro, zucchine, ecc)	20	30	40	50	70	70
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CREMA/VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE CON CON PASTINA/ALTRO CEREALE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare la cipolla, aggiungere le verdure e coprirle con acqua per procedere con la bollitura. A cottura ultimata frullare o passare le verdure e aggiungere la farina e il latte precedentemente amalgamati e cuocere per altri 5 minuti. Cuocere a parte l'orzo o il farro o altro cereale (a seconda del menù). Unire i cereali cotti alla crema/vellutata di verdure. Servire con olio e parmigiano.	Orzo o farro o pastina se 6-12 mesi: miglio o pastina	15	25	30	30-40	50	40
	Patate	45	50	55	60	65	65
	Verdure fresche di stagione (carote, zucca, sedano, piselli, asparagi, zucchine, ecc.)	10	15	20	25	30	30
	Cipolla	1	1	2	3	4	4
	Latte	4	6	8	10	12	12
	Farina di grano	1	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

GARGANELLI CON CREMA DI PEPERONI, PREZZEMOLO E PARMIGIANO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare i peperoni tagliati a pezzetti. A cottura ultimata, spellarli e frullarli con il parmigiano e l'olio. Lessare la pasta e condirla la salsa di peperoni e il prezzemolo.	Pasta all'uovo	25	40	50	70-80	100	80
	Peperoni freschi gialli spellati	20	35	30	35	40	40
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

GNOCCHI AL POMODORO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per circa 10-15 minuti. Cuocere gli gnocchi, condire con la salsa, l'olio e il parmigiano.	Gnocchi di patate surgelati	/	/	130	130-160	180	180
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante estiva: fare la salsa con pomodori e basilico freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

INSALATA DI FARRO O ORZO CON VERDURE DI STAGIONE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lessare il farro o l'orzo in abbondante acqua salata. Stufare le verdure in poco brodo vegetale. Unire il farro o l'orzo e condire con olio e parmigiano.	Farro o Orzo	25	40	50	70-80	100	80
	Verdure fresche di stagione (carote, zucchine, melanzane, peperoni)	50	50	50	80	100	100
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

ORECCHIETTE CON VERDURE DI STAGIONE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Sbollentare le verdure per alcuni minuti in acqua bollente salata. Stufare la cipolla tritata e aggiungere le verdure a pezzetti. Lessare la pasta e condirla con le verdure, l'olio e il parmigiano.	Orecchiette	25	40	50	70-80	100	80
	Verdure fresche di stagione (carote, zucchine, melanzane, peperoni)	50	50	50	80	100	100
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATELLI/STRACCIATELLA IN BRODO DI VERDURA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Impastare il pangrattato, il parmigiano e le uova, sino ad ottenere un composto sodo, ma non troppo duro. Schiacciare il composto con lo schiacciapatate e versare i passatelli ottenuti nel brodo bollente. Cuocere fino a quando i passatelli salgono in superficie e servire.	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	25	25	30	35	40	40
	Parmigiano Reggiano	15	15	20	25	30	30
	Uova	35	35	40	45	50	50

PASSATO DI VERDURA CON PASTINA/ALTRO CEREALE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scegliere un misto di verdure di stagione e farle bollire in acqua salata. Frullare le verdure e aggiungere la pastina/cereale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Pastina di semola o altro cereale	15	25	30	30-40	50	40
	Verdure fresche di stagione (spinaci, zucchine, carote, sedano, finocchi, cipolla, bietola, zucca, patate)	100	120	120	150	200	200
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Frullare insieme i pinoli, l'aglio, il basilico, il parmigiano e l'olio. Allungare con l'acqua di cottura della pasta nel caso risultasse troppo densa. Cuocere la pasta e condire con la salsa.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Pinoli/Mandorle	5	5	5	10	15	15
	Basilico fresco	3	4	5	6	7	7
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE E MANDORLE/PINOLI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Far appassire la cipolla tritata con poco olio e acqua. Lavare e mondare le zucchine, tagliarle finemente e unirle alla cipolla. Regolare di sale e unire origano e basilico. Far cuocere per pochi minuti (le zucchine dovranno restare consistenti). Frullare insieme le zucchine con la ricotta, i pinoli o mandorle, la scorza di limone, e olio. Cuocere la pasta, scolarla e condire con la crema ottenuta e il parmigiano grattugiato.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Zucchine	12	20	25	35-40	50	40
	Ricotta	5	10	15	20	25	25
	Mandorle/pinoli tostati	5	5	5	10	15	15
	Scorza di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico	2	4	6	8	10	10
	Origano	1	2	4	6	8	8
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO TRAPANESE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lavare i pomodori, e sbollentarli in acqua per 2 minuti. Frullare i pomodori privati della buccia, il basilico e le mandorle fino ad ottenere un composto corposo. Alla fine aggiungere il Parmigiano Reggiano, l'olio e il sale. Cuocere la pasta e condirla con il pesto trapanese.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Mandorle	5	5	5	10	15	15
	Pomodoro fresco	60	80	100	120	140	140
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL POMODORO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per circa 10-15 minuti. Lessare la pasta e condire.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante estiva: fare la salsa con pomodori e basilico freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

PASTA ALL'OLIO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bollire l'acqua, salare e cuocere la pasta. Scolarla e condirla con olio e parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	9	10
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA ALL'ORTOLANA (ESTIVA O INVERNALE)	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la salsa di pomodoro, le verdure e cuocere per circa 10-15 minuti. Lessare la pasta, condirla con la salsa, l'olio e parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Verdure fresche di stagione (carote, zucchine, melanzane, peperoni)	50	50	50	80	100	100
	Polpa di pomodoro	40	50	65	80	90	90
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante estiva: fare la salsa con pomodori e basilico freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

PASTA ALLA PIZZAIOLA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, pesce e prodotti a base di pesce, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare cipolla, aglio, capperi e olive tritate. Aggiungere il pomodoro, l'origano e le acciughe, salare e cuocere a fuoco medio. Lessare la pasta, condirla con la salsa, l'olio il prezzemolo e il parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Polpa di pomodoro	40	50	65	80	90	90
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	4	5	6	7	8	8
	Capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Acciughe	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olive tritate	4	4	6	8	8	10
	Origano, prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

PASTA ALLA SALSA DI CAROTE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare le carote con la cipolla tritata. A fine cottura aggiungere il latte o la ricotta, il sale e frullare. Nel frattempo cuocere la pasta e condirla con la crema di carote, olio, parmigiano e prezzemolo.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Carote	30	40	50	70	80	80
	Cipolla	1	2	3	4	5	5
	Latte o ricotta	5	10	15	20	25	25
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA ALLE ERBE AROMATICHE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lavare e tritare le erbe aromatiche. Una volta lessata la pasta, condirla con il trito di erbe aromatiche e aggiungere parmigiano grattugiato.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Erba cipollina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	9	10
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA ALLE ERBE AROMATICHE E FRUTTA SECCA OLEOSA	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lavare e tritare le erbe aromatiche insieme alla frutta secca oleosa. Una volta lessata la pasta, condirla con il trito di frutta secca oleosa ed erbe aromatiche e aggiungere parmigiano grattugiato.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Erba cipollina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Frutta secca oleosa finemente tritata (noci, mandorle, pinoli, ecc...)	5	5	5	10	15	15
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	9	10
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA CON MELANZANE, OLIVE NERE A PEZZI E MANDORLE TRITATE ALLERGENI: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare aglio con le melanzane tagliate a pezzetti. A parte tritare finemente olive e mandorle. Lessare la pasta e condirla con le melanzane, il trito di olive e mandorle e condire con olio, parmigiano e prezzemolo.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Melanzane	20	35	30	35	40	40
	Olive tritate	2	4	6	8	10	10
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Mandorle (tritate finemente)	3	4	5	6	7	7
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA CON SALSA ROSATA ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carota e cipolla, versare la polpa di pomodoro e cuocere a fuoco basso con coperchio circa 15 minuti fino a quando il sugo non si sarà leggermente ristretto. Spegnerne il fuoco e unire al sugo la ricotta, mescolando bene per ottenere una crema omogenea. Lessare la pasta, condire con la salsa, l'olio e il parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Ricotta	15	20	25	30	35	35
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA POMODORO E OLIVE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere per circa 10-15 minuti. A metà cottura aggiungere le olive tritate. Lessare la pasta e condire.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Olive tritate	2	4	6	8	10	10
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA RICOTTA E SPINACI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Cuocere gli spinaci in acqua bollente salata. Successivamente frullarli con ricotta, latte e olio. Lessare la pasta e condirla con la salsa ottenuta e il parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Spinaci	10	15	20	25	30	30
	Ricotta	15	20	25	30	35	35
	Latte	2	3	4	5	6	6
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTINA IN BRODO VEGETALE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Far bollire il brodo vegetale e aggiungere la pastina di semola. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Pastina di semola	15	25	30	35-40	50	40
	Brodo vegetale (sedano)	30	40	50	60	70	70
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RAVIOLI AL POMODORO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare leggermente sedano, carota e cipolla, aggiungere poi la salsa di pomodoro e cuocere per circa 10-15 minuti. Una volta lessata la pasta, condirla con il sugo di pomodoro, l'olio e aggiungere il parmigiano. <i>Variante lattanti: Pastina all'uovo con salsa rosata</i>	Pasta all'uovo ripiena	/	60	80	100-120	160	160
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALL'ORTOLANA/PRIMAVERILE con o senza pomodoro	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Tritare sedano, carote e cipolla e farli appassire. Aggiungere le verdure ed eventualmente i pomodori nel tegame e cuocere a fuoco medio. Tostare il riso e aggiungere brodo vegetale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Riso	25	40	50	70-80	100	80
	Verdure di stagione	50	50	50	80	100	100
	Pomodoro fresco	20	20	20	50	60	60
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Tritare finemente la cipolla e farla appassire. Tostare il riso e aggiungere il brodo vegetale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Riso	25	40	50	70-80	100	80
	Cipolla	4	4	5	6	7	7
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	9	10
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA ZUCCA/ZUCCHINE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare la zucca/zucchine a dadini con la cipolla a pezzetti, il latte e le erbe aromatiche. Quando è abbastanza morbida, unire il riso, farlo tostare e aggiungere brodo vegetale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Riso	25	40	50	70-80	100	80
	Zucca gialla/Zucchine	20	20	30	40	50	50
	Latte	15	15	20	25	30	30
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	4	4	5	6	7	7
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Tritare finemente la cipolla e farla appassire. Tostare il riso, aggiungere lo zafferano e il brodo vegetale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Riso	25	40	50	70-80	100	80
	Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	4	4	5	6	7	7
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE CON CROSTINI O PASTINA	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte							
Scegliere un misto di verdure di stagione e farle bollire in acqua salata. Aggiungere la pastina/cereale. A cottura ultimata condire con olio e parmigiano.	Pastina di semola o altro cereale	15	25	30	30-40	50	40
	Verdure fresche di stagione (spinaci, zucchine, carote, sedano, finocchi, cipolla, bietola, zucca, patate)	100	120	120	150	200	200
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI DI PESCE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

PRIMI PIATTI DI PESCE

PASTA CON SUGO DI TONNO		NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, pesce e prodotti a base di pesce	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare la cipolla e la carota, a metà cottura aggiungere il tonno. Salare e aggiungere la polpa di pomodoro. Lessare la pasta e condire con olio e prezzemolo tritato, se gradito.	Pasta di semola	/	/	50	70-80	100	80
	Polpa di pomodoro	/	/	50	60	70	70
	Tonno sott'olio	/	/	25	30	35	35
	Cipolla	/	/	3	4	5	5
	Prezzemolo	/	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	/	/	6	7	8	8
	Sale iodato	/	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO AL SUGO DI PESCE		NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, crostacei, molluschi, sedano e prodotti a base di sedano	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongela il pesce. Stufare la cipolla (lasciarne una parte per tostare il riso) e l'aglio, aggiungere i calamari a pezzetti e successivamente gamberi e halibut, precedentemente tritati grossolanamente. Far cuocere per qualche minuto, aggiungere il pomodoro e proseguire fino a cottura ultimata, aggiustando di sale. Tostare il riso con la cipolla appassita, aggiungere il sugo di pesce e portare a fine cottura con il brodo vegetale. Condire con olio e prezzemolo tritato.	Riso	25	40	50	70-80	100	80
	Calamari/Seppia	5	10	10	15	25	25
	Gamberi	5	10	10	15	25	25
	Pesce misto (halibut, merluzzo, coda di rospo, platessa)	5	5	10	10	25	25
	Polpa di pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Brodo vegetale (sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglione, Cipolla, Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

STROZZAPRETI AL SUGO DI PESCE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongellare il pesce. Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la polpa di pomodoro e il pesce misto, precedentemente tritato grossolanamente. Lessare la pasta e condirla con il sugo di pesce e aggiungere olio e prezzemolo tritato.	Strozzapreti	30	50	70	80-90	100	100
	Pesce misto (halibut, merluzzo, coda di rospo, platessa)	15	25	30	40	75	75
	Polpa di pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

PRIMI PIATTI DI CARNE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

PRIMI PIATTI DI CARNE

PER TUTTE LE PREPARAZIONI → Variante estiva : fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

LASAGNE AL RAGU' DI MANZO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la carne macinata e farla rosolare per qualche minuto e aggiungere il pomodoro. Regolare di sale e cuocere lentamente per almeno 1 ora. Nel frattempo preparare la besciamella. Stemperare poca farina con un pò di latte. Portare a bollore il latte restante. Versare la pastella nel latte bollente, regolare di sale e olio e lasciare bollire qualche minuto. Procedere a comporre le lasagne alternando uno strato di pasta fresca all'uovo, il ragù, la besciamella e il parmigiano, fino all'esaurimento degli ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti.	Pasta fresca all'uovo	15	25	35	40-45	50	50
	Per besciamella:						
	Latte	70	80	90	100	110	110
	Farina	8	10	12	14	16	16
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Base per ragù:						
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Macinato di manzo	10-15	20	25	40	50	50
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	10	10
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

POLENTA AL RAGU' DI CARNE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Per il ragù di carne: stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la carne macinata e farla rosolare per qualche minuto e aggiungere il pomodoro. Regolare di sale e cuocere lentamente per almeno 1 ora. Scaldare l'acqua e versare a pioggia la farina di mais. Cuocere per circa 30-40 minuti, mescolando continuamente. Tenere da parte acqua calda da aggiungere nel caso in cui la polenta si restringa troppo. Servire con ragù di carne.	Farina di mais	15	25	30	30-40	50	40
	Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6	7	7
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Macinato di manzo	10-15	20	25	40	50	50
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

STROZZAPRETI AL RAGU' DI MANZO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Per il ragù di carne: stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la carne macinata e farla rosolare per qualche minuto e aggiungere il pomodoro. Regolare di sale e cuocere lentamente per almeno 1 ora. Lessare la pasta e condire con ragù di carne.	Strozzapreti	30	50	70	80-90	100	100
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Macinato di manzo	10-15	20	25	40	50	50
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Per il ragù di carne: stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere la carne macinata e farla rosolare per qualche minuto e aggiungere il pomodoro. Regolare di sale e cuocere lentamente per almeno 1 ora. Lessare la pasta e condire con ragù di carne.	Pasta secca all'uovo	25	25	50	70-80	100	80
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Macinato di manzo	10-15	20	25	40	50	50
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI DI LEGUMI



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

PRIMI PIATTI DI LEGUMI

CREMA/VELLUTATA DI LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA/ALTRO CEREALE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte Mettere in ammollo i ceci. Stufare la cipolla, aggiungere le patate, le altre verdure e i ceci e far bollire. A cottura ultimata frullare il tutto e aggiungere farina e latte precedentemente amalgamati e cuocere per altri 5 minuti. Cuocere a parte la pastina o il cereale e unirli alla crema/vellutata di ceci. Servire con olio e parmigiano. Nella variante crema/vellutata di ceci con crostini: tostare il pane nel forno e tagliarlo in piccoli dadini.	Pastina di semola/altro cereale	15	25	30	40	50	40
	Crostini di pane (in sostituzione della pastina/altro cereale)	20	25	30	30-40	50	40
	Legumi secchi (es ceci e fagioli cannellini)	10	15	25	40	40	40
	Sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carota, Cipolla, Rosmarino, Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate	25	25	30	35	50	50
	Latte	4	6	8	10	12	12
	Farina di grano	1	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CREMA/VELLUTATA DI PISELLI CON PASTINA/ALTRO CEREALE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Bollire in acqua salata i piselli, le patate, la cipolla o il porro a pezzetti. A cottura ultimata frullare il tutto e aggiungere farina e latte precedentemente amalgamati e cuocere per altri 5 minuti. Cuocere a parte la pastina o il cereale e unirli alla crema/vellutata di piselli. Servire con olio e parmigiano.	Pastina di semola/altro cereale	15	25	30	40	50	40
	Piselli	25	25	30	35	40	40
	Patate	25	25	30	35	40	40
	Cipolla o porro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Latte	4	6	8	10	12	12
	Farina di grano	1	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

MALTAGLIATI CON I FAGIOLI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere in ammollo i fagioli. Bollire i fagioli, le patate, le verdure e le erbe aromatiche. A cottura ultimata frullare una parte di fagioli con verdure ed unire i maltagliati, aggiungendo acqua necessaria per ultimare la cottura. Condire con olio e parmigiano.	Pasta all'uovo	15	25	30	40	50	50
	Fagioli borlotti secchi	10	15	25	40	40	40
	Patate	5	5	7	10	12	12
	Pomodori pelati	6	6	8	10	12	12
	Sedano	6	6	8	10	12	12
	Carota	10	10	14	20	25	25
	Salvia/Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	4	5	6	6
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA/ALTRO CEREALE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere in ammollo i legumi. Cuocerli in acqua e dopo circa 1 ora aggiungere le verdure. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere a parte la pastina/altro cereale e unirli al passato. Condire con olio e parmigiano.	Pastina di semola/altro cereale	15	25	30	40	50	40
	Legumi secchi	10	15	25	40	40	40
	Verdure fresche di stagione (spinaci, zucchine, carote, sedano, finocchi, cipolla, bietola, zucca, patate)	100	120	120	150	200	200
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA CON PISELLI (bianca)	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare la cipolla e cuocere i piselli. Cuocere la pasta, condire con piselli e parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Piselli	30 (passati)	45	45	60	70	70
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA CON POMODORO E PISELLI	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte Stufare sedano, carote e cipolla, aggiungere i piselli e il pomodoro. Cuocere la pasta, condire con il sugo di piselli, l'olio e il parmigiano.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Piselli	30 (passati)	45	45	60	70	70
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carota	4	4	5	6	7	7
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

PASTA PASTICCATA ALLE LENTICCHIE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano Stufare il sedano, la carota e la cipolla, aggiungere le lenticchie e la polpa di pomodoro. Fare cuocere per circa un'ora e se necessario aggiungere acqua. Nel frattempo preparare la besciamella. Stemperare poca farina con un po' di latte. Portare a bollore il latte restante. Versare la pastella nel latte bollente, regolare di sale e olio e lasciare bollire qualche minuto. Unire la besciamella al sugo di lenticchie, condire con olio e versarne circa un mestolo sul fondo di una teglia da forno. Aggiungere una parte della pasta lessata al dente e procedere a strati alternandola al composto di lenticchie e besciamella. Terminare con uno strato di sugo, spolverizzare con parmigiano e fare gratinare in forno a 200° per circa 20 minuti.	Pasta di semola	25	40	50	70-80	100	80
	Per besciamella:						
	Latte	70	80	90	100	110	110
	Farina	8	10	12	14	16	16
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Base per ragù:						
	Lenticchie secche	10	15	15	20	20	20
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Parmigiano Reggiano	5	6	7	8	9	10
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

ORZOTTO CON PISELLI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine,sedano e prodotti a base di sedano,latte e prodotti a base di latte Stufare sedano, carote e cipolla. Aggiungere i piselli e la passata di pomodoro e cuocere a fuoco lento. Bollire l'orzo, condire con il sugo di piselli, l'olio e il parmigiano.	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Orzo	25	40	50	70-80	100	80
	Piselli	30 (passati)	45	45	60	70	70
	Polpa pomodoro	30	40	50	60	70	70
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carota	4	4	5	6	7	7
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b

Variante estiva: fare la salsa con pomodori freschi e maturi (considerare il doppio della grammatura della polpa di pomodoro)

TAGLIATELLE CON I CECI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine,uova e prodotti a base di uova,sedano e prodotti a base di sedano,latte e prodotti a base di latte Mettere in ammollo i ceci. Bollire i ceci con erbe aromatiche e spicchi di aglio. Appassire le verdure e unire gli aromi tritati e una parte di ceci bolliti. Frullare i ceci rimanenti insieme alla loro acqua di cottura. Cuocere la pasta, condire con la base frullata e i ceci, aggiungere olio e parmigiano. Variante Tagliatelle con ceci e prosciutto crudo: far appassire le verdure insieme al prosciutto crudo tagliato a dadini.	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Pasta all'uovo	25(pastina)	40	50	80	100	100
	Sedano	4	5	6	7	8	8
	Carote	4	5	6	7	8	8
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Ceci secchi	10(passati)	15	15	20	20	20
	Prosciutto crudo	7	7	10	15	20	20
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio, salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	3	5	5	10	8
	Olio extra vergine di oliva	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI DI CARNE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

SECONDI PIATTI DI CARNE

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano, cereali contenenti glutine Sezionare in pezzi la fesa di tacchino, condirli con sale e adagiarli in una teglia. Aggiungere le verdure a pezzi ed infornare, girare e bagnare l'arrosto con brodo vegetale. Tagliare e porzionare il tacchino. A cottura ultimata frullare il fondo di cottura ottenuto facendolo addensare con farina o fecola e aggiungerlo all'arrosto di tacchino affettato.	Tacchino	25	40	50	80	100	100
	Sedano	4	4	5	6	7	7
	Carota	6	6	7	8	9	9
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Farina o fecola di patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

BOCCONCINI POLLO/TACCHINO ALLE ERBE AROMATICHE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano Stufare cipolla e carote tritate. Aggiungere la carne di pollo tagliata a dadini e farla cuocere aggiungendo eventualmente del brodo vegetale. A fine cottura aggiungere il sale, l'olio e le erbe aromatiche sminuzzate.	Pollo o tacchino	25	40	50	80	100	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carota	6	6	7	8	9	9
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

BOCCONCINI/SCALOPPINA AL LIMONE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Infarinare la carne tagliata a dadini o intera e farla cuocere aggiungendo il succo di limone. A fine cottura aggiungere sale e olio.	Pollo o tacchino	25	40	50	80	100	100
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Farina	3	5	8	10	15	15
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CONIGLIO AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Adagiare su una teglia da forno i pezzi di carne precedentemente conditi con aglio ed erbe aromatiche. Aggiungere i pomodorini tagliati a pezzi e far cuocere al forno per 30-40 minuti a 180°C.	Coniglio disossato	25	40	50	80	100	100
	Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodorini	20	30	40	60	80	80
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

COSCE DI POLLO AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lavare ed asciugare le cosce di pollo. Disporle nelle teglie e condirle con sale ed erbe aromatiche. Cuocere in forno per 30-40 minuti a 180°C. Per nido d'infanzia e scuola dell'infanzia utilizzare polpa di cosce pollo disossate e accertarsi che siano ben pulite e prive di ossa.	Cosce pollo	/	/	/	160	200	200
	Polpa coscia pollo disossata	25	40	50	/	/	/
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, cereali contenenti glutine.	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Immergere le fette di carne nell'uovo sbattuto e successivamente nel pangrattato. Disporle in una teglia rivestita con carta forno ed un filo d'olio. Far cuocere in forno per 20 minuti a 180°C.	Fettina di tacchino	25	40	50	80	100	100
	Uova (g.)	5	6	8	9	10	10
	Pangrattato	5	8	10	15	20	20
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FETTINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Insaporire la polpa di pomodoro con aglio e origano. Aggiungere le fettine di carne, il sale e portare a cottura.	Fettina di manzo	25	40	50	80	100	100
	Polpa di pomodoro	15	20	25	30	35	35
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI CARNE BIANCA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Amalgamare la carne macinata con le patate lessate. Regolare di sale. Formare gli hamburger e cuocere in forno a 180°C per 10-15 minuti. E' possibile farcire un panino con l'hamburger, utilizzando la porzione di pane già prevista per il pranzo.	Macinato di pollo o tacchino	25	40	50	80	100	100
	Patate	10	15	20	25	30	30
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

LONZA AL LATTE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano, cereali contenenti glutine		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
In una teglia da forno disporre l'arista di maiale, le verdure tagliate a pezzetti e l'olio. Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 30-40 minuti. A metà cottura girare l'arista e bagnare con il latte. A cottura ultimata passare il fondo di cottura nel passaverdura e far restringere aggiungendo la farina o fecola precedentemente diluita a freddo. Tagliare l'arista a fette e aggiungere il sugo di cottura.	Lombo di suino	25	40	50	80	100	100
	Sedano	4	4	5	6	7	7
	Carota	6	6	7	8	9	9
	Cipolla	2	2	3	4	5	5
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Farina o fecola di patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO AGLI AGRUMI	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Infarinare le fettine di pollo intere o tagliate a striscioline. Rosolare la carne e irrorare con succo di agrumi, cuocere per 10-15 minuti. Al termine della cottura, aggiungere l'olio crudo e aggiustare di sale.	Petto di pollo a fettine	25	40	50	80	100	100
	Farina	2	2	3	4	6	6
	Succo di agrumi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine d'oliva	3	3	4	5	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Cuocere sulla griglia le fettine di petto di pollo. A cottura ultimata aggiungere le erbe aromatiche, l'olio e il sale.	Petto di pollo	25	40	50	80	100	100
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	4	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI CARNE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uovo e prodotti a base di uovo, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Amalgamare la carne macinata con la ricotta, l'uovo, il parmigiano e il pangrattato. Regolare di sale. Formare delle polpette con il composto ottenuto. In una casseruola preparare la salsa di pomodoro; aggiungere sedano, carota, cipolla tritati in poca acqua. Una volta ammorbiditi aggiungere la polpa di pomodoro e lasciare cuocere fino a bollore. Aggiungere le polpette e lasciare cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata condire con un filo di olio.	Carne macinata (manzo o pollo o tacchino)	20	30	40	70	80	80
	Ricotta	10	15	20	35	40	40
	Uovo	3	4	5	6	7	8
	Parmigiano Reggiano	3	4	5	6	7	8
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Polpa di pomodoro	10	15	20	25	30	35
	Sedano e carote	2	3	4	5	6	6
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	2	3	4	5	6	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTONE DI TACCHINO E BIETOLE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uovo e prodotti a base di uovo, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Amalgamare la carne macinata con uovo, parmigiano, pangrattato e bietole lessate. Regolare di sale. Formare un polpettone con il composto ottenuto. Cuocere nel brodo vegetale per il tempo necessario. A cottura ultimata condire con un filo di olio.	Carne macinata (tacchino)	20	30	40	70	80	80
	Bietole	10	15	20	25	30	30
	Uovo	4	5	6	7	8	8
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	5	6	7	8	8
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO CRUDO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
		/	/	25	40	50	50

SPEZZATINO DI MANZO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
In una casseruola preparare la salsa di pomodoro; aggiungere sedano, carota, cipolla tritati in poca acqua. Una volta ammorbiditi aggiungere la polpa di pomodoro e portare a bollore. Aggiungere i bocconcini di carne e lasciare cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata condire con un filo di olio.	Manzo	25	40	50	80	100	100
	Polpa di pomodoro	10	15	20	25	30	35
	Sedano	2	3	4	5	6	6
	Carota	2	3	4	5	6	6
	Cipolla	2	2	3	4	4	4
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI DI PESCE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

SECONDI PIATTI DI PESCE

BOCCONCINI DI PESCE MISTO AL POMODORO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongellare il pesce. In una casseruola aggiungere aglio, erbe aromatiche e la polpa di pomodoro, far cuocere fino a bollore. A parte insaporire i bocconcini di pesce con erbe aromatiche e disporli su teglia con carta da forno. Aggiungere la polpa di pomodoro sui bocconcini e far cuocere in forno a 180°C per 15-20'.	Halibut/Platessa	30	50	70	80-100	150	150
	Polpa di pomodoro	15	20	25	30	35	35
	Aglione (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

BOCCONCINI DI PESCE MISTO AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongellare il pesce. Assicurarsi di eliminare ogni eventuale lisca e passare il tutto nel pangrattato (eventualmente aggiungere erbe aromatiche se gradite). Sistemare il pesce in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare a 180°C per circa 15-20 minuti.	Halibut/Platessa/ Merluzzo/ Coda di rospo	30	50	70	80-100	150	150
	Pangrattato	3	4	5	8	10	10
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CALAMARI E GAMBERETTI AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, crostacei e prodotti a base di crostacei, molluschi e prodotti a base di molluschi, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongela il pesce. Passare i calamari e i gamberetti nel pangrattato aromatizzato con aglio e prezzemolo. Adagiare sulla teglia foderata con carta da forno e cuocere a 180°C per circa 20-25 minuti.	Calamari	30	25	35	50	75	75
	Gamberetti	/	25	35	50	75	75
	Pangrattato	3	4	5	8	10	10
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongela i filetti di pesce. In una ciotola sbattere le uova con il sale. Passare i filetti di pesce nell'uovo e poi nel pangrattato. Adagiare i filetti in una teglia foderata con carta da forno e infornare a 180°C per 20-25 minuti. Eventualmente servire con uno spicchio di limone.	Filetto di halibut o platessa	30	50	70	80-100	150	150
	Uovo	4	5	6	7	8	9
	Pangrattato	8	10	14	16	18	18
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI PESCE / POLPETTE DI PESCE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte							
Scongellare il pesce. Lessare o cuocere al forno i filetti di pesce, una volta cotto sminuzzarlo finemente. In una ciotola unire il pesce, le patate precedentemente lessate e schiacciate, il parmigiano, il pangrattato, l'uovo e il sale. Formare delle crocchette o polpette e passarle nel pangrattato. Preriscaldare il forno a 180°C, informare e cuocere per circa 15-20 minuti.		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Filetto di halibut, merluzzo o palombo	30	50	70	80-100	150	150
	Patate	10	20	25	30	50	50
	Uovo	5	6	8	10	12	12
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	2	3	4	5	6	6
	Pangrattato per panatura	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTI PESCE AZZURRO DORATO AL FORNO (ALICI, SARDINE, CEFALO)	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina di mais e il sale. Con il composto così ottenuto impanare da entrambi i lati i filetti di pesce, precedentemente scongelati e disporli su una teglia foderata con carta da forno. Aggiungere un filo d'olio e cuocere in forno caldo a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura	Filetti di alici, sardine o cefalo	30	50	70	80-100	150	150
	Farina di mais	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI MERLUZZO CON OLIO E LIMONE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongellare i filetti di pesce. In una teglia ricoperta con carta da forno adagiare i filetti. Emulsionare l'olio con il succo di limone ed irrorare. Aggiungere il sale e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti circa.	Merluzzo	30	50	70	80-100	150	150
	Succo di limone	4	4	5	5	5	5
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PESCE CON VERDURINE A JULIENNE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Scongellare i filetti di pesce. Adagiare i filetti sulla teglia foderata con carta da forno, unire le verdure tagliate a julienne, il sale e un filo d'olio e cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.	Platessa o halibut o merluzzo	30	50	70	80-100	150	150
	Verdure di stagione (es carote, zucchine, peperoni..)	15	20	30	40	50	50
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FISH BURGER	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uovo e prodotti a base di uovo		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Passare in forno l'halibut con aglio, cipolla e prezzemolo tritati per 15 minuti. Successivamente unire l'halibut, le uova, una parte del pangrattato, il sale ed amalgamare il tutto. Creare dei burger, passarli nel pangrattato residuo, adagiarli sulla teglia foderata con carta da forno e cuocere in forno a 180° per 20-25 minuti. E' possibile farcire un panino con il fish burger, utilizzando la porzione di pane già prevista per il pranzo.	Halibut	30	50	70	80-100	150	150
	Uovo	5	6	8	10	12	12
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Alio (se gradito)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

HALIBUT/PLATESSA/CODA DI ROSPO/MERLUZZO AL PANE PROFUMATO (CON O SENZA MANDORLE TRITATE)	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, frutta a guscio		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Creare una panatura con pangrattato, rosmarino e sale. Nel frattempo tagliare a bastoncini il pesce scongelato, passarlo nella panatura e adagiarlo su una teglia rivestita con carta da forno. Condire con olio e infornare a 180°C per 15-20 minuti. Nella variante con mandorle tritate: aggiungerle alla panatura.	Halibut/Platessa	30	50	70	80-100	150	150
	Mandorle tritate	3	5	6	8	10	10
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	2	3	4	5	5
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI PESCE		NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: molluschi e prodotti a base di molluschi, sedano e prodotti a base di sedano	INGREDIENTI						
	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Bollire il pesce, tagliarlo a pezzetti ed aggiungere le verdure tagliate a dadini/julienne. Condire il tutto con olio, limone, sale e prezzemolo.	Seppie e/o Polpo	30	50	70	80-100	150	150
	Verdure di stagione (es carote, sedano, cetrioli, pomodori..)	15	20	30	40	50	50
	Prezzemolo	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
	Succo di limone	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

POLPO CON PATATE		NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: molluschi e prodotti a base di molluschi, sedano e prodotti a base di sedano	INGREDIENTI						
	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Bollire il pesce, tagliarlo a pezzetti ed aggiungere le patate e verdure tagliate a dadini/julienne. Condire il tutto con olio, succo di limone, sale e prezzemolo.	Polpo	30	50	70	80-100	150	150
	Verdure di stagione (es carote, sedano, cetrioli, pomodori..)	15	20	30	40	50	50
	Patate	30	30	60	70	80	80
	Prezzemolo	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
	Succo di limone	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b	q.b
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI DI LEGUMI



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

SECONDI PIATTI DI LEGUMI

BURGER DI CECI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bagno i legumi il giorno precedente, successivamente lessarli e poi frullarli. Lessare le patate, schiacciarle, aggiungere la ricotta, il parmigiano, le uova, il pangrattato e regolare di sale. Formare dei burger con il composto ottenuto e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. E' possibile farcire un panino con il burger di ceci, utilizzando la porzione di pane già prevista per il pranzo.	Ceci secchi	10	15	25	35	50	50
	Patate	15	20	30	40	60	60
	Ricotta	5	6	7	8	10	10
	Parmigiano Reggiano	2	3	4	5	6	6
	Pangrattato	2	2	3	4	5	5
	Uovo	4	5	6	7	8	8
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CECI SABBIATI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bagno i legumi il giorno precedente, successivamente lessarli. Fare appassire in poco olio la cipolla tritata, l'aglio e le erbe aromatiche per alcuni minuti, aggiungere i ceci e insaporire. Nel frattempo, unire la farina di mais con il pangrattato, e aggiungere i legumi, cuocendo ancora 5 minuti.	Ceci secchi	/	15	25	35	50	50
	Aglio	/	3	4	5	6	6
	Cipolla	/	3	4	5	6	6
	Erbe aromatiche a scelta (es. rosmarino)	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Farina di mais	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	/	2	3	4	5	5
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI LEGUMI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bagno i legumi il giorno precedente, successivamente lessarli e poi frullarli. Lessare le patate e ridurle in purea. Aggiungere la ricotta, il parmigiano, le uova e il pangrattato. Regolare di sale e aggiungere il prezzemolo tritato. Formare delle polpette con il composto ottenuto e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.	Legumi secchi	10	15	25	35	50	50
	Patate	15	20	25	30	35	35
	Ricotta	6	7	8	9	10	10
	Parmigiano Reggiano	3	4	5	6	7	7
	Uova	5	6	7	8	9	9
	Pangrattato	3	4	5	6	7	7
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FARINATA DI CECI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Miscelare la farina di ceci con acqua, olio, sale e rosmarino tritato. Versare il composto ottenuto in teglie ricoperte con carta da forno e infornare a 180° per 45-55 minuti.	Farina di ceci	15	20	25	35	50	50
	Acqua	45	60	75	105	150	150
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	3	4	5	7	10	10
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CECI, OLIVE E POMODORINI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bagno i legumi il giorno precedente, successivamente lessarli. Una volta cotti unirli ai pomodorini tagliati a pezzi e alle olive tritate. Condire con olio e sale.	Ceci secchi	10	15	25	35	50	50
	Pomodorini freschi	30	50	70	100	150	150
	Olive tritate	4	4	6	8	8	10
	Olio extravergine oliva	5	5	5	5	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

LENTICCHIE IN UMIDO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere a bagno le lenticchie il giorno precedente. Fare appassire il sedano, la carota e la cipolla con un po' di brodo vegetale. Aggiungere le lenticchie. Unire la polpa di pomodoro, la salvia, il rosmarino e il sale. A fine cottura aggiungere poco prezzemolo finemente tritato e l'olio extravergine d'oliva.	Legumi	10	15	25	35	50	50
	Polpa di pomodoro	15	20	25	30	35	35
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sedano	2	3	4	5	6	6
	Carota	2	3	4	5	6	6
	Cipolla	1	2	3	4	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

NUGGETS DI CANNELLINI	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere in ammollo i cannellini secchi il giorno precedente. Cuocerli e successivamente frullarli con il parmigiano, il prezzemolo e il pangrattato. Formare i bocconcini e passarli nel pangrattato. Disporre il tutto su una teglia ricoperta con carta da forno e condire con l'olio. Informare a 180°C per 20-25 minuti.	Cannellini	10	15	25	35	50	50
	Parmigiano Reggiano	3	4	5	6	7	7
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo tritato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATE' DI LENTICCHIE	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Lessare le lenticchie, farle raffreddare e frullarle insieme a rosmarino, sale e olio. Amalgamarle con la ricotta.	Lenticchie	10	15	25	35	50	50
	Ricotta	10	15	15	25	30	30
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

HUMMUS DI CECI	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mettere in ammollo i ceci secchi il giorno precedente. Lessarli, farli raffreddare e frullarli insieme a succo di limone, sale e olio. Amalgamare con la ricotta.	Ceci	10	15	25	35	50	50
	Ricotta	10	15	15	25	30	30
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI MISTI CON UOVA E FORMAGGI



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

SECONDI PIATTI MISTI CON UOVA E FORMAGGI

FORMAGGIO FRESCO (es. ricotta, casatella, mozzarella)	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
		25	30	40	70	100	100

FORMAGGIO SEMI-STAGIONATO (es. caciotta)	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
		10	20	30	50	80	80

BIS DI FORMAGGI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Formaggio fresco (es. ricotta, casatella, mozzarella)	12	15	20	35	50	50
	Formaggio semi-stagionato (es caciotta)	5	10	15	25	40	40

CROCCHETTE DI PATATE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mondare le patate e lessarle in acqua. Schiacciare le patate e unire la ricotta, l'uovo e il parmigiano. Formare le crocchette e passarle nel pangrattato. Cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti.	Ricotta	20	25	30	35	40	40
	Uovo (g.)	5	6	7	8	9	9
	Parmigiano	6	8	10	12	14	14
	Patate	40	50	60	70	80	80
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI VERDURE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mondare le patate e lessarle in acqua. Schiacciare le patate e unire la ricotta, le verdure cotte, l'uovo e il parmigiano. Formare le crocchette e passarle nel pangrattato. Cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti.	Ricotta	20	25	30	35	40	40
	Uovo (g.)	4	5	6	7	8	8
	Parmigiano	6	8	10	12	14	14
	Verdure fresche di stagione (es spinaci, biette, zucchine)	20	30	40	50	60	60
	Patate	20	30	40	50	60	60
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FRITTATA AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Unire le uova con latte, parmigiano ed olio e mescolare. Cuocere in forno a 180°C per circa 15-20 minuti.	Uova (g.)	25	25	50	60	60	60
	Parmigiano	4	5	6	7	8	8
	Latte	5	10	15	20	25	25
	Olio extra vergine di oliva	3	4	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Verdure fresche di stagione	5	10	15	20	25	25

MUFFIN SALATI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Predisporre in un contenitore la farina, il lievito setacciato, il parmigiano e il sale. Aggiungere il prosciutto, l'asiago e le zucchine, tagliati a cubetti piccoli e mischiare bene. In un altro contenitore unire le uova, il latte e l'olio e amalgamare bene con una frusta. Versare il composto così ottenuto nel primo contenitore contenente la farina. Mescolare delicatamente e versare il composto con un cucchiaino in stampini da muffin per i 2/3 della capienza. Se gradito spolverare con qualche seme di sesamo. Cuocere a 180° per 15-20 minuti.	Farina	15	25	30	35	45	45
	Uova (g.)	10	15	20	25	30	30
	Latte	3	5	10	15	20	20
	Parmigiano	3	5	6	8	10	10
	Olio di semi di sesamo/girasole	3	5	6	8	10	10
	Zucchine	5	10	12	15	20	20
	Prosciutto crudo	/	/	5	10	15	15
	Asiago	5	10	12	15	20	20
	Lievito di birra	1	1	2	3	4	4
	Semi di sesamo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variante invernale: sostituire le zucchine con carote grattugiate.

PANBRIOCHE CON ZUCCHINE E ASIAGO	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
		06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Impastare tutti gli ingredienti del pan brioche con il latte tiepido e far lievitare. In una ciotola unire le zucchine tagliate a julienne e il formaggio a dadini. Dividere l'impasto lievitato in 3 parti uguali, con il mattarello stendere ogni pezzo d'impasto in un rettangolo piuttosto sottile. Farcire i 3 rettangoli con le zucchine e il formaggio su tutta la superficie. Arrotolare i rettangoli ottenendo 3 cilindri. Fare una treccia con i 3 cilindri, spennellare con uovo e aggiungere i semi di sesamo. Lasciare lievitare per circa 20 minuti. In alternativa è possibile arrotolare la sfoglia farcita con l'impasto e tagliare a girella. Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti.	Farina	15	25	30	35	40	40
	Latte	8	12	15	17	20	20
	Uovo	2	2,5	3	3,5	4	4
	Lievito di birra	0,5	0,5	1	1,5	2	2
	Olio extra vergine di oliva	2	3	4	5	6	6
	Zucchero	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Semi di sesamo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI RIPIENO						
	Mozzarella	3	5	7	10	13	13
	Asiago	3	5	7	10	13	13
	Zucchine	15	25	30	35	40	40

Variante invernale: sostituire le zucchine con carote grattugiate.

PIZZA MARGHERITA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stemperare il lievito di birra fresco in acqua tiepida. Disporre la farina a fontana e versare il composto precedentemente ottenuto, l'olio, l'acqua e sale. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Stendere l'impasto in una teglia unta e lasciare lievitare finché non raddoppia di volume. A lievitazione ultimata farcire con la polpa di pomodoro e cuocere per 30 minuti a 170°C, a metà cottura aggiungere la mozzarella.	Farina	35	45	55	60	65	65
	Polpa di pomodoro	20	25	30	35	40	40
	Mozzarella	20	25	30	35	40	40
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extra vergine di oliva	2	3	4	5	6	6
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Variente PIZZA AL POMODORO: non aggiungere la mozzarella.

SFORMATO DI VERDURE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Stufare le verdure precedentemente sminuzzate in una ciotola unire le verdure, la ricotta, le uova, il parmigiano e il pangrattato q.b. Disporre il composto ottenuto in una teglia da forno precedentemente unta con poco olio e spolverizzata con pangrattato. Infornare a 170°C per 15-20 minuti.	Ricotta	15	25	30	35	40	40
	Uovo (g.)	5	10	12	15	18	18
	Parmigiano	4	5	6	8	9	9
	Verdure fresche di stagione (spinaci, carote, patate, zucchine, ecc.)	20	30	40	50	60	60
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

CONTORNI

INSALATA CON FRUTTA SECCA OLEOSA O SEMI OLEOSI	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: frutta a guscio, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Insalata	10	20	40	50	50	80
	Frutta secca oleosa tritata e/o semi di sesamo	3	5	10	15	20	20

PATATE AL FORNO	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mondare le patate, tagliarle nella forma desiderata e disporle in una teglia da forno. Condire con erbe aromatiche, olio e sale. Infornare a 180° per 20-25 minuti.	Patate	60	60	120	140	160	160
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	2	2	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE LESSATE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mondare le patate e lessarle in acqua bollente. Condire con erbe aromatiche, olio e sale.	Patate	60	60	120	140	160	160
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	2	2	5	6	7	7
	Sale iodato	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

VERDURA DI STAGIONE	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: sedano e prodotti a base di sedano	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Verdura cruda/Pinzimonio	50	80	120	150	200	200
	Insalata	10	20	40	50	50	80
	Verdura da cuocere	50	80	120	150	200	200
	Verdura a foglia da cuocere	60	100	150	180	250	250

VERDURA GRATINATA	INGREDIENTI	NIDO		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	06-12 m	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Mondare le verdure. Insaporire il pangrattato con aglio e erbe aromatiche e distribuirlo sulle verdure precedentemente disposte in una teglia da forno. Infornare a 180° per 20-25 minuti.	Verdura	50	80	120	150	200	200
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	6	8	10	15	20	20
	Olio extravergine d'oliva	2	2	5	6	7	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

MERENDE



ANNO SCOLASTICO
2026/2027

MERENDE

Per la fascia di età 6-12 mesi, per le merende del pomeriggio sostenere fortemente il latte materno o se necessario di proseguimento; eventualmente 1 volta/settimana è possibile sostituire il latte con yogurt bianco naturale intero

CIAMBELLA		NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova latte e prodotti base di latte, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
In una ciotola setacciare la farina e il lievito, unirvi lo zucchero, le uova, il latte e l'olio, sbattendo con un frusta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unirvi la scorza grattugiata del limone. Infornare a 180° per 40 minuti.	Farina	25	35	45	60	60
	Uova	2	6	8	10	10
	Zucchero	3	5	7	8	8
	Olio di semi di sesamo/girasole	2	4	5	7	7
	Latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Scorza di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Lievito vanigliato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CRACKER O GRISSINI		NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	INGREDIENTI Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Preparare l'impasto sciogliendo il lievito in acqua tiepida e amalgamando tutti gli ingredienti. Lasciare lievitare per circa 30 minuti, al riparo da correnti d'aria. Tirare la sfoglia in uno spessore di 4 mm e tagliare a quadrati o a listarelli. Posizionare i ritagli della sfoglia su una teglia da forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti. Infornare in forno caldo a 180° e lasciar cuocere per 20 minuti. E' possibile aggiungere semi di sesamo o erbe aromatiche/spezie sulla superficie	Farina tipo "0"	10	15	25	30	30
	Farina tipo "1"	10	15	25	30	30
	Olio extravergine d'oliva	2	3	5	6	6
	Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA FRESCA	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: /	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Frutta fresca	100	100	150	150	150

LATTE	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Latte vaccino intero	150	200	200	200	150

PANE ALLE NOCI	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido, aggiungere la farina, l'olio e le uova ed impastare fino ad ottenere un composto elastico al quale aggiungere una parte delle noci tritate. Lasciare riposare per circa 20 minuti. Dividere l'impasto formando dei cilindri che saranno poi suddivisi in piccoli pezzi a cui verrà data una forma tondeggiante. Sistemare i panini così ottenuti in una teglia da forno rivestita con carta da forno. Decorare i panini con le noci restanti e spennellare con tuorlo d'uovo. Lasciare lievitare ancora 20 minuti e poi infornare a 180° per 25 minuti.	Farina	25	35	45	60	60
	Zucchero	2	2	3	5	5
	Olio Extravergine d'oliva	2	3	4	5	5
	Latte	5	6	7	8	8
	Uova	2	2	5	7	7
	Noci tritate	5	7	8	10	10
	Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PANE ALL'OLIO	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Pane comune	15	40	50	50	50
	Olio	3	8	10	10	10

PANE E MARMELLATA	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Pane comune	15	40	50	50	50
	Marmellata	8	15	20	25	25

PLUMCAKE	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
In una ciotola setacciare la farina e il lievito, unirvi lo zucchero, le uova, lo yogurt e l'olio, sbattendo con un frusta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unirvi la scorza grattugiata del limone. Infornare a 180° per 40 minuti.	Farina	25	35	45	60	60
	Uova	2	6	8	10	10
	Zucchero	3	5	7	8	8
	Olio di semi di sesamo/girasole	2	4	5	7	7
	Yogurt bianco	3	7	9	12	12
	Scorza di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Lievito vanigliato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPIANATA	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Ottenere un impasto tipo pizza e condire con origano o aromi freschi e infornare.	Farina	30	40	50	60	60
	Olio extravergine d'oliva	2	3	5	6	6
	Acqua	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Lievito di birra	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TORTA DI MELE	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
Sbucciare le mele ben mature, tagliarle a fettine sottili e trasferirle in un recipiente capiente. Aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero, le uova, la farina, la buccia grattugiata del limone, l'olio, il lievito, il latte e amalgamare bene. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera precedentemente unta e spolverata con pangrattato e lasciare riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Infornare a 180° per circa 30-40 minuti.	Farina	25	35	45	60	60
	Mele	20	25	30	40	40
	Zucchero	3	5	7	8	8
	Olio di semi di sesamo/girasole	2	3	4	6	6
	Uova	2	3	4	5	5
	Latte	10	15	20	25	25
	Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Lievito vanigliato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Scorza di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

YOGURT BIANCO/ALLA FRUTTA	INGREDIENTI	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	ADULTI
ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte	Peso crudo al netto degli scarti (grammi)	12-36 m	3 - 6 a.	6 - 11 a.	12 - 14 a.	
	Yogurt	125	125	125	125	125