COMUNE DI SORBOLO MEZZANI - SCUOLA PRIMARIA "O.BONI" - ANNO SCOLASTICO 2026-2027







MENU AUTUNNO-INVERNO

1ª SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 19/10/2026 al 23/10/2026	Pasta al ragù di carote e zucchine BIO	Pizza margherita* BIO	Riso BIO alla parmigiana	Pasta BIO ai broccoli	Pasta al pomodoro BIO
dal 16/11/2026 al 20/11/2026	Frittata al forno BIO	Prosciutto cotto (pf) 1/2 razione	Fagioli cannellini BIO in umido	Bocconcini di pollo BIO al forno	Filetto di merluzzo* alla mugnaia
dal 14/12/2026 al 18/12/2026	Carote a filetto BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e cappuccio BIO
dal 11/01/2027 al 15/01/2027	Gallette di mais BIO		Pane	Pane integrale	Pane all'olio
dal 08/02/2027 al 12/02/2027	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2ª SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 26/10/2026 al 30/10/2026	Pasta in salsa rosa BIO	Piatto unico: Lasagne al ragù*	Pasta BIO all'olio e parmigiano reggiano DOP	Crema di zucca con pasta BIO	Riso alle verdure
dal 23/11/2026 al 27/11/2026	Lenticchie in umido BIO		Filetto di platessa gratinato*	Arrosto di suino al forno	Sformato di ricotta e carote BIO
dal 21/12/2026 al 25/12/2026	Insalata mista (carote, finocchi, radicchio) BIO	Spinaci* saltati all'olio	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Zucchine gratinate BIO
dal 18/01/2027 al 22/01/2027	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane Pugliese
dal 15/02/2027 al 19/02/2027	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3ª SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 02/11/2026 al 06/11/2026	Pasta BIO all'emiliana	Pizza margherita* BIO	Passato di verdure con cous cous BIO	Gnocchi di patate al pomodoro BIO	Riso BIO alla parmigiana
dal 30/11/2026 al 04/12/2026	Polpette di merluzzo* al forno	Prosciutto cotto (pf) 1/2 razione	Hamburger di bovino BIO	Erbazzone*	Burger di ceci BIO
dal 28/12/2026 al 01/01/2027	Cavolfiore all'olio BIO	Insalata mista (carote, finocchio, sedano) BIO	Insalata mista (insalata, carote) BIO	Insalata lattuga BIO	Carote trifolate BIO
dal 25/01/2027 al 29/01/2027	Pane integrale		Pane	Pane	Pane pugliese
dal 22/02/2027 al 26/02/2027	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4ª SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 09/11/2026 al 13/11/2026	Pasta BIO all'olio e parmigiano reggiano	Riso alla zucca BIO	Passato di verdure con orzo BIO	Crema di carote con pastina BIO	Pasta BIO al pomodoro e ricotta
dal 07/12/2026 al 11/12/2026	Lenticchie in umido BIO	Filetto di merluzzo* gratinato	Arrosto di tacchino BIO al forno	Cotoletta di pollo BIO al forno	Crocchette di carote BIO e piselli*
dal 04/01/2027 al 08/01/2027	Pinzimonio (carote, finocchio, sedano) BIO	Carote e finocchi crudi BIO	Purè di patate BIO	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e cappuccio BIO
dal 01/02/2027 al 05/02/2027	Pane integrale	Pane pugliese	Pane	Pane	Pane
dal 01/03/2027 al 05/03/2027	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

PRODOTTI DOP E IGP

IGP: bresaola della Valtellina, pesche nettarine dell'Emilia Romagna, pere dell'Emilia Romagna **DOP**: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, squacquerone di Romagna

PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Spinaci, bietole, fagiolini e piselli surgelati

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Zucchero **BIO**, cacao in polvere

PRODOTTI ITTICI

Le tipologie di prodotti ittici utilizzati sono esclusivamente di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27, certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile MSC

PRODOTTI REGIONALI

Pasta ripiena, farine bianche **BIO**, fette biscottate, grissini, prosciutto cotto, caciotta, burro **BIO**, confetture **BIO**, frutta e verdura fresca **BIO** in prevalenza, verdura surgelata SQNPI (spinaci, bietole, fagiolini, piselli), erbe aromatiche, aceto balsamico, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta **BIO**, biscotti frollini, polpa e passata di pomodoro **BIO**, pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

CIRFOOD