



MENÙ
ISTITUZIONE SCOLASTICA MONT EMILIUS 3
PRIMAVERA - ESTATE



A.S. 2026 - 2027

MENÙ ISTITUZIONE SCOLASTICA MONT EMILIUS 3 ■ PRIMAVERA – ESTATE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Insalata di riso Tonno Insalata di pomodori Pane Yogurt	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Scaloppine Fagiolini Pane Budino	Pasta olio e parmigiano Caprese Pane Frutta fresca di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo Zucchine al forno Pane Budino	Ravioli di magro burro e salvia Hamburger Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo gratinati Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Formaggio fresco Patate al forno Pane Yogurt

Alcune verdure potrebbero essere surgelate all'origine. Il pane bianco/integrale è locale. Le ricette potrebbero contenere tracce di allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.



MENÙ
ISTITUZIONE SCOLASTICA MONT EMILIUS 3
AUTUNNO - INVERNO



A.S. 2026 - 2027

MENÙ ISTITUZIONE SCOLASTICA MONT EMILIUS 3 ■ AUTUNNO – INVERNO

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Primo sale Fagiolini Pane Yogurt	Polenta Spezzatino Piselli Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Straccetti di tacchino Insalata mista Pane Budino	Pasta al pesto Bocconcini di pollo dorati Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano Arrosti di tacchino Spinaci al parmigiano Pane Budino	Ravioli di magro al pomodoro Hamburger Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane Yogurt	Gnocchi al pomodoro Scaloppine Erbette condite Pane Frutta fresca di stagione

Alcune verdure potrebbero essere surgelate all'origine. Il pane bianco/integrale è locale. Le ricette potrebbero contenere tracce di allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.