



**Menù primavera-estate 2025-2026  
MAIRANO PRIMARIA**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Pepite di pollo dorate Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale Polpette di manzo c/salsa bruna Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tonno sgocciolato Fagiolini lessi Banana
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Merluzzo dorato MSC Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Scaloppine di lonza al limone Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Pepite di pollo dorate Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Pennette all'olio Polpettone di legumi Carote julienne Budino cioccolato	Insalata di riso Arrosto di tacchino Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Banana
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Frittata semplice Insalata verde e pomodori Banana	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Bocconcini di pollo agli aromi Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Caciotta Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.  
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
Si utilizza sale iodato.



**Menù primavera-estate 2025-2026  
MAIRANO PRIMARIA no manzo**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Pepite di pollo dorate Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Budino alla vaniglia	Pastina Bio in brodo vegetale Falafel Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Banana
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Merluzzo dorato MSC Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Scaloppine di lonza al limone Zucchine al forno Banana Bio equosolidale	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Pepite di pollo dorate Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Pennette all'olio Polpettone di legumi Carote julienne Budino cioccolato	Insalata di riso Arrosto di tacchino Spinaci Bio in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Banana
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Frittata semplice Insalata verde e pomodori Banana Bio equosolidale	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Bocconcini di pollo agli aromi Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Caciotta Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.  
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
Si utilizza sale iodato.



**Menù primavera-estate 2025-2026  
MAIRANO PRIMARIA no maiale**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Pepite di pollo dorate Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale Polpette di manzo c/salsa bruna Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Banana
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger di manzo ai ferri Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Merluzzo dorato MSC Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Ceci croccanti al forno Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Crema di zucchini c/crostini Pepite di pollo dorate Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Pennette all'olio Polpettone di legumi Carote julienne Budino cioccolato	Insalata di riso senza prosciutto Arrosto di tacchino Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Banana
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Frittata semplice Insalata verde e pomodori Banana	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Bocconcini di pollo agli aromi Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Caciotta Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.  
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
Si utilizza sale iodato.



**Menù primavera-estate 2025-2026  
MAIRANO PRIMARIA no carne**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Polpette di soia Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale Uova sode Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Banana
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Merluzzo dorato MSC Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Ceci croccanti al forno Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Bio Pomodori conditi Frutta di stagione
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Crema di zucchini c/crostini Polpette di soia Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Pennette all'olio Polpettone di legumi Carote julienne Budino cioccolato	Insalata di riso senza prosciutto Uova sode Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Burger di pesce al forno Insalata rossa e verde Banana
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Frittata semplice Insalata verde e pomodori Banana	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Hamburger vegetale Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Filetto di merluzzo dorato MSC Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Caciotta Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.  
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
Si utilizza sale iodato.



**Menù primavera-estate 2025-2026  
MAIRANO PRIMARIA no carne e no pesce**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Insalata di farro vegetariana Polpette di soia Insalata verde Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Farinata di ceci Carote julienne Budino alla vaniglia	Pastina in brodo vegetale Uova sode Patate al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Falafel Fagiolini lessi Banana
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Sedanini c/ragù lenticchie Bocconcini di mozzarella Carote lesse Frutta di stagione	Riso burro e salvia Hamburger vegetale Insalata verde Frutta di stagione	Mezzeperne fredde alla genovese Polpette di soia Fagiolini lessi Yogurt di frutta	Eliche integrali al pomodoro Ceci croccanti al forno Zucchine al forno Banana	Conchiglie all'olio Frittata semplice Pomodori conditi Frutta di stagione
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Pizza margherita Latteria Cappucci verdi Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Polpette di soia Patate lesse prezzemolate Frutta di stagione	Pennette all'olio Polpettone di legumi Carote julienne Budino cioccolato	Insalata di riso senza prosciutto Uova sode Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Mezzemaniche al pomodoro Hamburger vegetale Insalata rossa e verde Banana
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Risotto allo zafferano Ceci croccanti al forno Fagiolini lessi Frutta di stagione	Conchiglie al pomodoro Frittata semplice Insalata verde e pomodori Banana equosolidale	Ravioli ricotta spinaci burro e salvia Hamburger vegetale Zucchine al forno Frutta di stagione	Sedanini al pesto Falafel Carote julienne Yogurt alla frutta	Eliche all'olio Caciotta Cappucci verdi Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.  
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
Si utilizza sale iodato.



**Dieta leggera primavera - estate - Anno 2025 - 2026**  
**Nidi, Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie**

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT.</b> 20/04/2026 18/05/2026	Sedanini all'olio Bocconcini mozzarella Carote lesse Mela	Riso all'olio Petto pollo ai ferri Erbette al vapore Mela	Pastina in brodo vegetale Merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Mela	Riso all'olio Lonza di maiale ai ferri Zucchine lesse Mela	Pasta all'olio Uova sode Patate lesse Mela
<b>2° SETT.</b> 27/04/2026 25/05/2026	Pasta olio Prosciutto cotto Fagiolini lessi Mela	Pastina in brodo vegetale petto di pollo ai ferri Patate lesse Mela	Pasta all'olio Latteria Carote lesse Mela	Riso all'olio Tacchino ai ferri Erbette al vapore Mela	Pasta all'olio Merluzzo ai ferri Zucchine lesse Mela
<b>3° SETT.</b> 04/05/2026 01/06/2026	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi Mela	Pastina in brodo vegetale Uova sode Patate lesse Mela	Pasta all'olio Tacchino ai ferri Zucchine lesse Mela	Riso all'olio Merluzzo ai ferri Carote lesse Mela	Pasta all'olio Caciotta Erbette al vapore Mela
<b>4° SETT.</b> 11/05/2026 08/06/2026	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Zucchine lesse Mela	Pasta all'olio Prosciutto cotto Erbette al vapore Mela	Pasta all'olio Uova sode Carote lesse Mela	Pastina in brodo vegetale Latteria Patate lesse Mela	Riso olio Merluzzo ai ferri Fagiolini lessi Mela

**MENU PRIMAVERA - ESTATE**

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).  
 Si utilizza sale iodato.