



Solaris
s.r.l.

AREA REFEZIONE

MENÙ REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNI DI:

CASTEL SAN PIETRO TERME

DOZZA

OZZANO DELL'EMILIA

MONTERENZIO

CASALFIUMANESE

ANNO SCOLASTICO

2026/2027



IL MENU' SCOLASTICO

" Il pasto scolastico rappresenta una parte rilevante dell'alimentazione dei bambini dovendo coprire circa il 35% dei livelli di assunzione calorica quotidiana raccomandati dai LARN, con una frequenza settimanale che può arrivare fino a 5 pasti settimanali nei nidi/scuole dell'infanzia e nella scuola primaria. Il servizio di ristorazione scolastica è chiamato a mettere in atto strategie e percorsi educativi estesi nel tempo per l'apprendimento di corrette scelte alimentari in linea con i principi della dieta mediterranea, finalizzate alla tutela della salute propria e al rispetto dell'ambiente" (Delibera Giunta Regionale Num. 1452 del 04/09/2023)

Il menù annuale, elaborato dal Settore Dietetico della Società, è composto da 5 settimane per i mesi estivi (aprile - ottobre) e da 5 settimane per i mesi invernali (novembre-marzo).

Il pasto offerto rispetta le indicazioni nutrizionali contenute:

- nei LARN (Revisione V anno 2024 dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) redatti dalla Società Italiana Nutrizione Umana, anno 2024;
- nelle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" anno 2018 del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente di ricerca sull'agroalimentare; Revisione 11 del 27/02/2021
- nelle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna Num. 1452 del 04/09/2023
- nelle Tabelle di Composizione degli Alimenti del CREA (Marletta, Camilli, 2019)
- nelle direttive sanitarie emanate annualmente dalle Aziende Sanitarie Locali di competenza.
- nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Provvedimento 29 aprile 2010 - Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010.

In seguito alla validazione da parte dell'AUSL territoriale di competenza è stato stilato il menù annuale favorendo una maggiore varietà delle preparazioni proposte nonché la disponibilità stagionale dei prodotti. In questo modo i bambini apprendono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

Nel corso dell'anno sono proposti menù a sorpresa e menù regionali volti ad incuriosire ed invogliare i piccoli utenti ad una maggior conoscenza delle diverse culture legate al cibo.

La scelta e le combinazioni delle pietanze offrono ai bambini la possibilità di sperimentare e assaggiare nuovi gusti, grazie anche all'importante mediazione degli insegnanti, che nel momento del pasto li possono aiutare a superare l'iniziale rifiuto verso cibi e sapori sconosciuti o poco consumati in famiglia.

Diete “leggere” o “in bianco”

Per il corrente A.S. 2026/2027 prosegue la possibilità di richiedere la dieta leggera per la durata massima di 2 giorni per non più di 2 volte al mese. Il pasto “leggero” fornisce un basso apporto di fibre (sono esclusi: creme di verdure e legumi), di lattosio (sono esclusi: latte e formaggi freschi), di uovo (sono escluse: frittate, sformati, tortini, pasta all'uovo) e di zuccheri semplici (sono esclusi: dessert, prodotti da forno dolci), inoltre sono esclusi condimenti al ragù e paste ripiene.

Si rammenta che la richiesta di questo schema dietetico deve essere limitato a situazioni eccezionali in quanto la nuova Delibera di Giunta Regionale n. 1452 del 2023 (*"Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie e sostenibili nelle scuole e strumenti di valutazione e controllo"*) definisce la necessità di eliminare la pratica del pasto *in bianco*: *“sono numerose le evidenze scientifiche che ne dimostrano l'inutilità quando non addirittura un potenziale rischio legato a un prolungamento dei sintomi e a un ritardato recupero del deficit nutrizionale. Si ritiene pertanto che questi schemi dietetici debbano essere completamente abbandonati, in favore della ripresa precoce sia dell'allattamento al seno o al biberon sia di una dieta completamente libera e variata, con la sola esclusione temporanea di zuccheri semplici”*

Solaris

s.r.l.

ALIMENTAZIONE DEI BAMBINI TRA MENSA SCOLASTICA E FAMIGLIA

La giornata alimentare dei bambini/ragazzi è composta da pasti consumati a casa e a scuola, si rivela utile impostare una buona continuità alimentare tra la famiglia e la mensa scolastica, a seguire alcune indicazioni pratiche al fine di garantire un adeguato apporto nutrizionale e calorico quotidiano.

LA PRIMA COLAZIONE

La colazione è il pasto che “governa” l’equilibrio di tutta la giornata alimentare. Fornisce l’energia necessaria per affrontare le attività quotidiane “ricaricando” l’organismo dopo il digiuno notturno. Dovrebbe coprire il 15-20% del fabbisogno calorico giornaliero ed essere consumata con calma seduti a tavola (10-15 minuti). Frequentemente chi salta la colazione tende a mangiare, fuori dai pasti principali, cibi ricchi in grassi e poveri di vitamine e minerali. Per alcuni bambini ciò può favorire l’aumento di peso.

È importante variare per garantire un corretto apporto nutrizionale nell’arco della settimana

Alcune idee per una buona colazione:

- latte con miele e cereali
- thè con pane e marmellata yogurt/latte, biscotti secchi e frutta fresca di stagione (anche spremuta)
- latte con torta semplice (es: torta di mele, crostata alla marmellata...)
- yogurt o latte con Muesli (cereali e frutta secca) *
- pane con ricotta e miele, frutta fresca di stagione

Note: La frutta fresca può essere inserita anche come spuntino prima del pranzo.

* La frutta secca oleosa (noci, nocciole, mandorle, pinoli), energetica e ricca di nutrienti importanti (vitamine, minerali, grassi e proteine vegetali) può essere inserita nella dieta del bambino a piccole quantità e oltre l’anno di età; generalmente nella refezione scolastica si preferisce utilizzarla dalla scuola materna in poi.

Nel caso il bambino preferisca una colazione salata ecco alcune idee:

- Bruschetta al pomodoro
- Pane con uovo strapazzato e spremuta d’arancia
- Pane con formaggio fresco spalmabile / prosciutto cotto e frutta fresca
- Muffin salato e frutta fresca o spremuta

In questo caso latte e yogurt possono essere inseriti in altri momenti della giornata per favorire l’apporto di calcio giornaliero necessario.

A volte risulta difficoltoso abituare i figli alla prima colazione, alcune indicazioni di carattere pratico possono essere utili:

1. Alzarsi con un po’ di anticipo in modo da non trascurare questa sana abitudine;
2. Apparecchiare la tavola per la colazione la sera precedente
3. Fare colazione insieme al bambino tutte le volte che è possibile, magari iniziando dai giorni di festa.
4. Non tutti hanno fame appena svegli, conviene posticipare la colazione dopo essersi lavati e vestiti

bere un po’ di acqua o succo di frutta appena svegli stimola l’appetito;

LO SPUNTINO A SCUOLA

Lo spuntino di metà mattina dovrebbe coprire soltanto il 5 % del fabbisogno energetico del bambino, è importante che sia “leggero” per favorire il giusto appetito a pranzo.

Gli alimenti consigliati sono frutta fresca di stagione; yogurt; prodotto da forno di piccole dimensioni (30-50g).

Si ricorda di consumare l'acqua piuttosto che bevande come tè, bevande gassate, ecc. ricche in zuccheri semplici, calorie e spesso additivi.

Il consumo di alimenti ricchi in grassi e/o zuccheri (brioche, pizza, patatine...) oltre a fornire un elevato apporto calorico richiede un lungo periodo di digestione e può comportare uno scarso appetito a pranzo (in mensa o a casa).

LA CENA

La cena dovrebbe coprire il 35% del fabbisogno energetico giornaliero. Si consiglia a cena di variare la tipologia delle fonti proteiche rispetto a quelle presentate a pranzo. Quando a scuola è stata consumata la carne scegliere fra pesce, formaggio, uova, legumi secchi.

Frequenze settimanali consigliate:

- carne 3-4 volte (alternando fra le varie tipologie e preferendo le carni bianche ed i tagli magri)
- pesce 3-4 volte (preferendo il pesce azzurro)
- uova 1-2 volte
- formaggio 1-2 volte
- legumi secchi 3-4 volte

Alcuni suggerimenti per un pasto equilibrato:

- Per garantire al bambino un pasto equilibrato, sia da un punto di vista nutrizionale che calorico, offrire sempre una buona porzione di verdura, alternando quelle crude a quelle cotte; a fine pasto preferire sempre il consumo di frutta fresca piuttosto che di dolci/dessert, che invece possono rappresentare una nutriente colazione o merenda pomeridiana;
- Nel caso di piatti unici (primi piatti con sughi elaborati con carne o pesce o formaggio o legumi secchi) è sufficiente far seguire un contorno di verdure e della frutta fresca; ottima abitudine è quella di inserire nel menù serale una minestra a base di verdure. Questa pietanza infatti, sazia senza appesantire, permette di incrementare la quota di vegetali assunti con la dieta, inoltre l'acqua calda della minestra, unita alla fibra delle verdure, ha un effetto benefico sull'intestino.
- moderare il consumo di sale e le cotture molto elaborate;

ESEMPIO DI MENÙ SETTIMANALE				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pranzo				
Pasta alle verdure di stagione Bocconcini di maiale Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pepite di pesce Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo alla cacciatora Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Minestrone con legumi e pastina Casatella Verdura cruda Pane Frutta di stagione
Cena				
Vellutata di zucchine con crostini Frittata di patate Verdura cruda e/o cotta	Passato di lenticchie con pastina Ricottina Verdura cruda	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo alla salvia Verdura cruda e/o cotta	Crocchette di ceci in salsa di pomodoro Verdura cruda e/o cotta	Merluzzo gratinato al limone Verdura cruda e/o cotta

Merluzzo gratinato al limone

Insaporire del pangrattato con prezzemolo finemente tritato, poco aglio tritato ed olio extravergine d'oliva. Cospargere i filetti con il composto e cuocere in forno a 180°C per circa 10-15 minuti. Aggiungere qualche goccia di limone a fine cottura.

Crocchette di ceci

Amalgamare una parte di ceci lessi frullati con una parte di patate e carote (cotte al vapore e schiacciate), un uovo e poco pangrattato fino ad ottenere un composto facilmente lavorabile e non appiccicoso. Formare delle polpettine, passarle nel pangrattato e cuocerle in forno a 180°C per 15°-20 minuti o in padella antiaderente.

LA MERENDA

Questo piccolo pasto dovrebbe coprire circa il 10% del fabbisogno energetico giornaliero del bambino/ragazzo.

Come nel caso della colazione, può essere il momento giusto per inserire una porzione di dolce casalingo, gelato artigianale, yogurt, frutta fresca, pane e marmellata / miele, pane con olio extra vergine di oliva o focaccia all'olio extra vergine di oliva, bruschetta al pomodoro, ecc.

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

Di seguito si riportano le grammature di riferimento, al crudo e al netto degli scarti, indicate nella deliberazione di Giunta Regionale Emilia Romagna n. 1452/2023, che Solaris srl applica nella realizzazione del menù A.S. 2026/2027.

Allegato 1 deliberazione Giunta Regionale Emilia Romagna n. 1452/2023: standard nutrizionali per la ristorazione scolastica

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° GRADO	SECONDARIA 2° GRADO	
ALIMENTI PRANZO	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
<i>Pasta, riso, polenta, orzo, farro, ecc. per i primi in brodo dimezzare le quantità</i>	50 g	70 g	100 g	100 g	80 g
<i>Pasta all'uovo ripiena (es. ravioli, tortellini)</i>	75 g	100 g	150 g	150 g	120 g
<i>Pasta all'uovo fresca</i>	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
<i>PIZZA: vedi nota 1</i>	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
<i>Legumi</i>					
<i>-freschi/surgelati</i>	60 g	90 g	120 g	120 g	150 g
<i>-secchi</i>	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g
<i>Pesce Per il ragù di pesce come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	60 g	80 g	150 g	150 g	150 g
<i>Carne Per il ragù di carne come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	45 g	80 g	100 g	100 g	100 g
<i>Carni trasformate</i>	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g
<i>Uova</i>	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)
<i>Formaggio</i>					
<i>Fresco (es. mozzarella)</i>	40 g	70 g	100 g	100 g	100 g
<i>Semi-stagionato (es. caciotta)</i>	30 g	50 g	80 g	80 g	50 g
<i>Stagionato (es. parmigiano)</i>	20 g	30 g	50 g	50 g	50 g

ALIMENTI PRANZO	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
Verdure di stagione					
- insalate (es. lattuga, pomodori)	40 g	50 g	50 g	50 g	80 g
- da cuocere (es. bieta, spinaci, ecc.)	120 g	150 g	200 g	200 g	200 g
Patate	100 g	150 g	200 g	200 g	200 g
Olio extravergine d'oliva	10 g	10 g	15 g	15 g	10 g
Formaggio grattugiato stagionato (es. parmigiano)	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Pane	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Frutta fresca di stagione	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g

ALIMENTI MERENDE	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
<i>Frutta fresca di stagione</i>	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g
<i>Frutta secca a guscio</i>	20 g	30 g	30 g	50 g	30 g
<i>Latte vaccino intero</i>	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	125 ml
<i>Yogurt</i>	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
<i>Pane</i>	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
<i>Cereali in fiocchi*</i>	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
<i>Prodotti da forno salati (es. cracker, fette biscottate, ecc.)*</i>	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
Dolci*					
-Biscotti secchi	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
-Torte, crostata, ciambella	40 g	50 g	100 g	100 g	100 g
-Cioccolato, marmellata, ecc.	10 g	25 g	25-30g	25-30g	25-30 g
-Dolci al cucchiaino	100 g	100 g	125 g	125 g	100 g

MENÙ SETTEMBRE 2026

	MARTEDÌ 01/09/2026	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 02/09/2026	GIOVEDÌ 03/09/2026	VENERDÌ 04/09/2026
	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde e mais Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al ragù bianco Insalata di pomodori Patate al forno Pane Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pesce misto al forno Pinzimonio di carote e cetrioli Pane Gelato	Risotto allo zafferano Pollo panato Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione
	MERENDE BANANA	MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDE PIZZA POMODORO	MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 07/09/2026	MARTEDÌ 08/09/2026	MERCOLEDÌ 09/09/2026	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 10/09/2026	VENERDÌ 11/09/2026
Fusilli pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Piadina, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Farfalle al pesto di cannellini Seppioline gratinate Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE CAROTE A STICK E CRACKERS	Gramigna al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE RAVIOLE	Stortelli con olio e basilico Frittata Piselli brasati Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 14/09/2026	MARTEDÌ 15/09/2026	MERCOLEDÌ 16/09/2026	GIOVEDÌ 17/09/2026	VENERDÌ 18/09/2026
Penne al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alle zucchine Arrosto di fesa di tacchino Insalata di pomodoro Crackers di riso Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	Pizza al pomodoro Mozzarella Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA	Fusilli (tricolore) con olio e parmigiano Spinacina di pollo Purè Pane al sesamo Gelato MERENDE BANANA	Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Insalata verde e cetrioli Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 21/09/2026	MARTEDÌ 22/09/2026	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 23/09/2026	GIOVEDÌ 24/09/2026	VENERDÌ 25/09/2026
Sedani alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Mezze penne al pesto rosso Pollo al forno Verdure miste al forno Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Tagliatelle al ragù bolognese Patate gratinate Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Farro con legumi e verdure Squacquerone Insalata di pomodori Piadina Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ OTTOBRE 2026

LUNEDÌ 28/09/2026	MARTEDÌ 29/09/2026	MERCOLEDÌ 30/09/2026	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 01/10/2026	VENERDÌ 02/10/2026
Farfalle al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	Penne integrali pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Rigatoni in salsa di peperoni Bis di formaggi (caciotta e stracchino) Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Sedani con piselli e prosciutto cotto Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE PANE DOLCE	Riso olio e parmigiano Pollo al curry Insalata verde e radicchio Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA
PIATTO UNICO LUNEDÌ 05/10/2026	MARTEDÌ 06/10/2026	MERCOLEDÌ 07/10/2026	GIOVEDÌ 08/10/2026	VENERDÌ 09/10/2026
Tortelloni olio e salvia Patate al forno Carote alla julienne Pane integrale Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Riso allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CIOCCOLATO FONDENTE	Chifferi al ragù bianco di pesce e zucchine Hummus di ceci Pinzimonio di finocchi Piadina Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pennette al pomodoro Scaloppina di lonza al limone Bietole aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Fusilli al pesto genovese Sformato di pesce Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 12/10/2026	MARTEDÌ 13/10/2026	MERCOLEDÌ 14/10/2026	MENÙ' A SORPRESA GIOVEDÌ 15/10/2026	VENERDÌ 16/10/2026
Fusilli pomodoro e cipolla Pollo panato Insalata di finocchi e mais Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Farfalle al pesto di cannellini Seppioline gratinate Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Stortelli con olio e basilico Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione MERENDE CAROTE A STICK E CRACKERS	Gramigna pasticciata con ragù e besciamella Patate al forno Insalata mista Pane, Frutta di stagione MERENDE CROSTATA	Vellutata di zucchine e porri con riso Casatella Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 19/10/2026	MARTEDÌ 20/10/2026	MERCOLEDÌ 21/10/2026	GIOVEDÌ 22/10/2026	MENÙ NO GLUTINE VENERDÌ 23/10/2026
Penne al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	Pasta e ceci Tortino di zucchine e menta Insalata di finocchi Pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Fusilli (tricolore) con olio e parmigiano Spinacina di pollo Purè Pane al sesamo Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE CIAMBELLA	Riso alle zucchine Arrosto di tacchino Carote alla julienne Galette di riso Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 26/10/2026	PIATTO UNICO MARTEDÌ 27/10/2026	MERCOLEDÌ 28/10/2026	GIOVEDÌ 29/10/2026	HALLOWEEN VENERDÌ 30/10/2026
Farfalle al pesto siciliano Pollo al forno Broccoli gratinati Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Tagliatelle al ragù bolognese Patate gratinate Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE BANANA	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Insalata verde e rucola Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Penne alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane, Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI	Zuppa di zucca e lenticchie rosse con pastina Squacquerone Carote a bastoncino Piadina, Biscotto di halloween MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ NOVEMBRE 2026

	MARTEDÌ 03/11/2026	MERCOLEDÌ 04/11/2026	MENÙ A SORPRESA GIOVEDÌ 05/11/2026	VENERDÌ 06/11/2026
	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE BUDINO AL CIOCCOLATO	Fusilli integrali al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Tortellini in brodo Carote e piselli brasati Insalata mista (verde e radicchio) Pane integrale Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Vellutata di cannellini con pastina Gâteau di patate Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 09/11/2026	MARTEDÌ 10/11/2026	MERCOLEDÌ 11/11/2026	GIOVEDÌ 12/11/2026	PIATTO UNICO VENERDÌ 13/11/2026
Stortelli olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Carote al vapore Pane, Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Pinimonio di finocchi Pane Frutta di stagione (MERENDE BANANA	Farfalle al pesto di radicchio Hamburger di pollo Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA	Penne al salmone Patate al forno Bietole all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE DOLCE
LUNEDÌ 16/11/2026	MARTEDÌ 17/11/2026	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 18/11/2026	GIOVEDÌ 19/11/2026	VENERDÌ 20/11/2026
Sedani con olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Gnocchetti sardi al pomodoro Pesce in crosta di cereali Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Tagliatelle al ragù bolognese Patate al forno Insalata verde e rapa bianca Pane Frutta di stagione MERENDE CAROTE E CRACKERS	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane, Frutta di stagione MERENDE RAVIOLE	Riso con crema allo zafferano Crocchette di legumi con Ketchup della cucina Insalata di finocchi Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 23/11/2026	MARTEDÌ 24/11/2026	MENÙ NO GLUTINE MERCOLEDÌ 25/11/2026	GIOVEDÌ 26/11/2026	VENERDÌ 27/11/2026
Spaghetti con cacio e pepe Pollo panato Cavolfiori insabbiati Pane integrale Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema vegetale con riso Lombo di maiale arrosto Patate al forno Crackers di riso Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Fusilli poco arrabbiati Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Rigatoni olio e parmigiano Pesce alla marinara Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ DICEMBRE 2026

LUNEDÌ 30/11/2026	MARTEDÌ 01/12/2026	MERCOLEDÌ 02/12/2026	GIOVEDÌ 03/12/2026	VENERDÌ 04/12/2026
Penne al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Zuppa di lenticchie rosse e zucca con pastina Stracchino Biete aglio e olio Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolo cappuccio all'agro Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Fusilli (tricolore) olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane con sesamo Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto al radicchio Frittata di porri Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI
		MERCOLEDÌ 09/12/2026 Risotto alla parmigiana Pesce al forno con salsa verde Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CIOCCOLATO FONDENTE	MENÙ A SORPRESA- PIATTO UNICO GIOVEDÌ 10/12/2026 Polenta con Polpette di manzo al pomodoro Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	VENERDÌ 11/12/2026 Penne integrali al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Cavoletti di bruxelles all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 14/12/2026 Fusilli con crema di cavolfiori e mandorle Pollo panato Fagiolini olio e origano Pane, Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA	MARTEDÌ 15/12/2026 Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PANE DOLCE	MERCOLEDÌ 16/12/2026 Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Pinzimonio di finocchi e carote Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	GIOVEDÌ 17/12/2026 Stortelli olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno con vinaigrette (Inf.) Bietole aglio e olio Pane, Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIATTO UNICO VENERDÌ 18/12/2026 Penne al pesce rossa Patate al forno Cavolfiore gratinato Pane Frutta di stagione MERENDE SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI
LUNEDÌ 21/12/2025 Rigatoni con olio e parmigiano Frittata al forno Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	MARTEDÌ 22/12/2026 Fusilli al pomodoro Pesce in crosta di cereali Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERCOLEDÌ 23/12/2026 Lasagne al ragù Patate Insalata verde e arance Pane Dolce natalizio MERENDE CAROTE E CRACKERS	GIOVEDÌ	VENERDÌ

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ GENNAIO 2027

			GIOVEDÌ 07/01/2027 Stortelli olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla mediterranea Bietole all'olio Pane, Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	VENERDÌ 08/01/2027 Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 11/01/2027 Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	MARTEDÌ 12/01/2027 Fusilli (tricolore) olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane con sesamo Frutta di stagione MERENDE BANANA	MERCOLEDÌ 13/01/2027 Risotto alla zucca Frittata di porri Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	GIOVEDÌ 14/01/2027 Penne al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi e arance Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	VENERDÌ 15/01/2027 Zuppa di lenticchie rosse con pastina Stracchino Spinaci gratinati Pane, Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI
LUNEDÌ 18/01/2027 Fusilli integrali al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Cavolfiori e broccoli all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	MARTEDÌ 19/01/2027 Vellutata di cannellini con pastina Gâteau di patate Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CIOCCOLATO FONDENTE	MERCOLEDÌ 20/01/2027 Penne ai broccoli Casatella Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	GIOVEDÌ 21/01/2027 Risotto alla parmigiana Burger di pesce Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MENÙ A SORPRESA VENERDÌ 22/01/2027 Passatelli Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO
LUNEDÌ 25/01/2027 Fusilli cavolfiore e carote e mandorle Pollo panato Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	MARTEDÌ 26/01/2027 Sedani olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno con vinaigrette (Inf.) Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MERCOLEDÌ 27/01/2027 Minestrone di legumi con orzo Tortino di verdure Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	GIOVEDÌ 28/01/2027 Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Pinzimonio di finocchi Pane Frutta di stagione MERENDE PANE DOLCE	PIATTO UNICO VENERDÌ 29/01/2027 Penne al salmone Patate al forno Cavolo cappuccio all'agro Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ FEBBRAIO 2027

LUNEDÌ 01/02/2027	MARTEDÌ 02/02/2027	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 03/02/2027	GIOVEDÌ GRASSO GIOVEDÌ 04/02/2027	VENERDÌ 05/02/2027
Stortelli con olio e parmigiano Frittata al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Biete all'olio Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Pesce in crosta di cereali Cavolo cappuccio al vapore Pane Frutta di stagione Sfrappole per Albertazzi e Pizzigotti	Tortellini Patate al forno Insalata mista (verde rucola e rapa bianca) Pane Sfrappole	Risotto allo zafferano Crocchette di ceci con Ketchup della cucina Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	RAVIOLE	BANANA
LUNEDÌ 08/02/2027	MARTEDÌ 09/02/2027	MERCOLEDÌ 10/02/2027	GIOVEDÌ 11/02/2027	VENERDÌ 12/02/2027
Spaghetti con cacio e pepe Pollo panato Cavolfiori e carote all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Penne poco arrabbiate Sformato di verdure Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Piadina Insalata mista verde e radicchio Pane , Frutta fresca	Sedani olio e parmigiano Pesce alla marinara Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio Bocconcini di maiale alle mele Patate al forno Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	TORTA DELLA CUCINA	YOGURT ALLA FRUTTA
LUNEDÌ 15/02/2027	MARTEDÌ 16/02/2027	MERCOLEDÌ 17/02/2027	GIOVEDÌ 18/02/2027	VENERDÌ 19/02/2027
Penne al ragù di verdure Pollo al forno Carote a bastoncino Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Spinaci gratinati Pane, Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Cavolfiore all'olio Pane Frutta di stagione	Fusilli (tricolore) olio e parmigiano Svizzera di manzo Purè Pane ai cereali Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Frittata di porri Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	BANANA	CRESCENTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI
LUNEDÌ 22/02/2027	MARTEDÌ 23/02/2027	MERCOLEDÌ 24/02/2027	MENÙ A SORPRESA GIOVEDÌ 25/02/2027	VENERDÌ 26/02/2027
Penne integrali al ragù di verdure Straccetti di tacchino alla curcuma Cavolfiore insabbiato Pane Frutta di stagione	Sedani ai broccoli Casatella Carote prezzemolate Pane, Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Burger di pesce Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Polpettone di carne Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gâteau di patate Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	PANE E CIOCCOLATO FONDENTE	BANANA	PIZZA AL POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ MARZO 2027

PIATTO UNICO				
LUNEDÌ 01/03/2027	MARTEDÌ 02/03/2027	MERCOLEDÌ 03/03/2027	GIOVEDÌ 04/03/2027	VENERDÌ 05/03/2027
Penne al pesce rossa Patate al forno Fagiolini olio e origano Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto di cavolfiore e mandorle Hamburger di pollo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Pinzimonio di finocchi Pane Frutta di stagione	Minestrone di legumi con orzo Tortino di carote Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta di stagione	Stortelli olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno con vinaigrette (Inf.) Broccoli al vapore Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	PANE DOLCE
LUNEDÌ 08/03/2027	MARTEDÌ 09/03/2027	MERCOLEDÌ 10/03/2027	GIOVEDÌ 11/03/2027	VENERDÌ 12/03/2027
Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Pesce in crosta di cereali Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Sedani con olio e parmigiano Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate al forno Insalata mista (verde rucola e rapa bianca) Pane, Frutta di stagione	Riso allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Insalata di finocchi Pane, Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	RAVIOLE	BANANA
MENÙ NO GLUTINE				
LUNEDÌ 15/03/2027	MARTEDÌ 16/03/2027	MERCOLEDÌ 17/03/2027	GIOVEDÌ 18/03/2027	VENERDÌ 19/03/2027
Spaghetti con cacio e pepe Pollo panato Cavolfiori e carote al vapore Pane integrale Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso Spezzatino di maiale alle mele Patate al forno Galette di riso Frutta di stagione	Penne poco arrabbiate Sformato di verdure Finocchi alla julienne Pane Frutta di stagione	Fusilli olio e parmigiano Bastoncini di pesce Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Insalata verde e radicchio Piadina, Insalata di finocchi e arance, Pane
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BANANA	TORTA DELLA CUCINA	YOGURT ALLA FRUTTA
MENÙ DI PASQUA				
LUNEDÌ 22/03/2027	MARTEDÌ 23/03/2027	ALBERTAZZI E PIZZIGOTTI MENÙ DI PASQUA MERCOLEDÌ 24/03/2027		
Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Broccoli all'olio Pane Frutta di stagione	Tortellini al ragù Patate al forno Insalata verde Pane ai cereali Frutta di stagione	Pennette al ragù di verdure Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione		
MERENDE	MERENDE	MERENDE		
PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	BANANA	CRESCENTA		

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ APRILE 2027

PIATTO UNICO				
MERCOLEDÌ 31/03/2027		GIOVEDÌ 01/04/2027		VENERDÌ 02/04/2027
Tortelloni olio e salvia Patate al forno Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione MERENDE PANE E CIOCCOLATO FONDENTE		Riso allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO		Gramigna al ragù bianco di pesce e zucchine Ceci alla paprika/ Inf. Tortino di ceci Insalata di pomodori Pane, Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 05/04/2027	MARTEDÌ 06/04/2027	MERCOLEDÌ 07/04/2027	GIOVEDÌ 08/04/2027	MENÙ A SORPRESA VENERDÌ 09/04/2027
Vellutata di zucchine e porri e riso Casatella Carota alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Stortelli con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Rigatoni pomodoro e cipolla Pollo panato Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE CAROTE E CRACKERS	Farfalle al pesto di cannellini Seppioline gratinate Fagiolini Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Rigatoni pasticciati ragù e besciamella Patate al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione MERENDE RAVIOLE
LUNEDÌ 12/04/2027	MARTEDÌ 13/04/2027	MERCOLEDÌ 14/04/2027	GIOVEDÌ 15/04/2027	MENÙ SPAGNOLO VENERDÌ 16/04/2027
Sedani al pomodoro Pesce in crosta di mandorle Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	Pasta e ceci Tortino di zucchine e menta Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Fusilli (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo Patate al forno Pane al sesamo Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza al pomodoro Mozzarella Carote a bastoncino Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Paella El pisto manchego (misto di verdure) Pane Frutta di stagione/ dolce spagnolo MERENDE TORTA DELLA CUCINA
LUNEDÌ 19/04/2027	MARTEDÌ 20/04/2027	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 21/04/2027	GIOVEDÌ 22/04/2027	VENERDÌ 23/04/2027
Penne al pesto siciliano Pollo al forno Cavolfiore all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Rigatoni alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Tagliatelle al ragù bolognese Patate gratinate Pinimonio di finocchi e carote Pane cereali Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Vellutata legumi misti con Orzo Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI
PIATTO UNICO LUNEDÌ 26/04/2027	MARTEDÌ 27/04/2027	PIATTO UNICO MERCOLEDÌ 28/04/2027	GIOVEDÌ 29/04/2027	VENERDÌ 30/04/2027
Vellutata di peperoni e patate con pastina Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione MERENDE SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	Farfalle al pesto di fagiolini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Penne con piselli e prosciutto Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Fusilli integrali pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE PANE DOLCE	Riso olio e parmigiano Pollo al curry Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ MAGGIO 2027

LUNEDÌ 03/05/2027	MARTEDÌ 04/05/2027	MENÙ A SORPRESA MERCOLEDÌ 05/05/2027	GIOVEDÌ 06/05/2027	VENERDÌ 07/05/2027
Gramigna al ragù bianco di pesce Hummus di ceci saporito Insalata di pomodori Piadina Frutta di stagione MERENDE YOGURT BIANCO E FRUTTA FRESCA	Fusilli al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CIOCCOLATO FONDENTE	Cannelloni Patate al forno Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione MERENDE BANANA	Pennette al pesto genovese Sformato di pesce Carote a bastoncino Pane Frutta di stagione MERENDE PIZZA AL POMODORO	Risotto allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUNEDÌ 10/05/2027	PIATTO UNICO MARTEDÌ 11/05/2027	MERCOLEDÌ 12/05/2027	GIORNATA S/ GLUTINE GIOVEDÌ 13/05/2027	VENERDÌ 14/05/2027
Farfalle al pesto di cannellini Seppioline gratinate Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E CEREALI	Gramigna al ragù di manzo Patate al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione MERENDE RAVIOLE	Penne pomodoro e cipolla Pollo panato Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Insalata di riso con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodori Crackers di riso, Frutta di stagione MERENDE BANANA	Stortelli con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione MERENDE CAROTE E CRACKERS
LUNEDÌ 17/05/2027	MARTEDÌ 18/05/2027	MERCOLEDÌ 19/05/2027	GIOVEDÌ 20/05/2027	MENÙ A SORPRESA VENERDÌ 21/05/2027
Risotto al radicchio Arrosti di fesa di tacchino Carote alla julienne Pane Frutta di stagione MERENDE STREGHETTE	Penne al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione MERENDE TORTA DELLA CUCINA	Fusilli (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo Patate al forno Pane al sesamo, Frutta di stagione MERENDE YOGURT ALLA FRUTTA	Gnocchetti sardi con crema di pecorino e fave Tortino di verdure Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA
LUNEDÌ 24/05/2027	MARTEDÌ 25/05/2027	MERCOLEDÌ 26/05/2027	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 27/05/2027	VENERDÌ 28/05/2027
Penne al pesto siciliano Pollo al forno Zucchine e carote al forno Pane Frutta di stagione MERENDE PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	Fusilli alla pizzaiola Sformato tricolore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione MERENDE BANANA	Insalata di riso con legumi e verdure Squacquerone Insalata mista (verde, pomodoro e radicchio) Piadina, Frutta di stagione MERENDE CRESCENTA	Tagliatelle al ragù di manzo Patate gratinate Insalata verde Pane cereali Frutta di stagione MERENDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Carote filangè Pane Frutta di stagione MERENDE LATTE E BISCOTTI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ GIUGNO 2027

LUNEDÌ 31/05/2027	PIATTO UNICO MARTEDÌ 01/06/2027	MERCOLEDÌ 02/06/2027	GIOVEDÌ 03/06/2027	VENERDÌ 04/06/2027
Riso olio e parmigiano Pollo al curry Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Rigatoni con piselli e prosciutto Patate al forno Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto di cannellini Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Gelato	Fusilli integrali pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Insalata verde Pane	Mezze penne in salsa di peperoni Bis di formaggi (caciotta e stracchino) Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
SUCCO 100% FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	PANE DOLCE	BANANA
LUNEDÌ 07/06/2027	MARTEDÌ 08/06/2027	MERCOLEDÌ 09/06/2027	PIATTO UNICO GIOVEDÌ 10/06/2027	VENERDÌ 11/06/2027
Pennette al pesto genovese Sformato di pesce Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro Scaloppina di lonza al limone Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Tortelloni olio e salvia Patate al forno Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli al ragù bianco di pesce e zucchine Ceci alla paprica/ Inf. Tortino di ceci Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO	BANANA	PANE E CIOCCOLATO FONDENTE
LUNEDÌ 14/06/2027	MARTEDÌ 15/06/2027	MERCOLEDÌ 16/06/2027	GIOVEDÌ 17/06/2027	VENERDÌ 18/06/2027
Mezze penne al pesto di cannellini Seppioline gratinate Fagiolini olio e origano Pane Frutta di stagione	Sedani pomodoro e cipolla Pollo panato Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù Patate al forno Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Stortelli con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane, Frutta di stagione	Cous cous con verdure di stagione Casatella Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
LATTE E CEREALI	RAVIOLE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	BANANA
LUNEDÌ 21/06/2027	MARTEDÌ 22/06/2027	MERCOLEDÌ 23/06/2027	GIOVEDÌ 24/06/2027	VENERDÌ 25/06/2027
Fusilli (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo Patate al forno Pane al sesamo, Frutta di stagione	Penne al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Fagiolini all' olio Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Arrosto di fesa di tacchino Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE	MERENDE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	STREGHETTE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTA DELLA CUCINA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ DIETE SPECIALI



Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: “Libro ALLERGENI SCUOLE”



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO CARNE"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Stracchino Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gateau di patate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Pesce panato Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di lenticchie Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di pesce Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Caciotta Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle Formaggio fresco Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di piselli Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Asiago Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Crema vegetale con miglio / riso Pesce al forno con salsa vinaigrette Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con cacio e pepe Farinata di ceci e verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Frittata di porri al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Tonno sott'olio Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Burger di legumi Purè Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO CARNE"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ ms 1	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni / ravioli Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ /PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pesce panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Casatella Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di lenticchie Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Formaggio Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pesce al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di lenticchie Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso Pesce al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e besciamella Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Tortino di legumi gratinato Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO MAIALE"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Stracchino Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gateau di patate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di pesce Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Caciotta Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle Pollo panato / hamburger di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Crema vegetale con miglio / riso Bocconcini di pollo alle mele Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con cacio e pepe Pollo alle verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Frittata di porri al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 “NO MAIALE”

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di tacchino al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni / ravioli Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ /PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Casatella Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Arrosti di fesa di tacchino Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di manzo Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e besciamella Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pollo al curry Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: “Libro ALLERGENI SCUOLE”



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "VEGETARIANO"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Stracchino Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gateau di patate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Falafel di ceci Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di lenticchie Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di tofu Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Caciotta Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Burger di lenticchie Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle Formaggio fresco Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Miniburger vegetali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di piselli Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Asiago Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Crema vegetale con miglio / riso Tofu gratinato Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Lenticchie al pomodoro Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con cacio e pepe Farinata di ceci e verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Frittata di porri al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Fagioli all'uccelletto Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Asiago Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Burger di legumi Purè Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "VEGETARIANO"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni / ravioli Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di legumi Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Tofu croccante Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Casatella Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Asiago Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di lenticchie Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Formaggio Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tortino di ceci e mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di legumi al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù di lenticchie Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Lenticchie al pomodoro Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso Caciotta Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e besciamella Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Crocchette di lenticchie Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Tofu al curry Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO GLUTINE"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta s/glut ai broccoli /verdure Stracchino Verdura cotta Pane s/glut, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina s/glut Gateau di patate Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana s/glut Burger di pesce s/glut Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con riso Tortino di carote Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al pesce rossa / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pizza s/glut con mozzarella Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta s/glut olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut con cavolfiore e mandorle Pollo panato/Hamburger di pollo s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta s/glut al pomodoro Pesce in crosta di cereali s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut con olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Tagliatelle s/glut al ragù bolognese Patate al forno Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina s/glut Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta s/glut e fagioli Squacquerone Verdura cruda Base pizza s/glut Frutta di stagione	Crema vegetale con riso/ miglio Bocconcini di maiale alle mele / lombo di maiale arrosto Patate al forno Pane s/glut / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta s/glut poco arrabbiata Sformato di verdure Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane s/glut, Frutta di stagione	Spaghetti s/glut con cacio e pepe Pollo panato s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi) Frittata di porri Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse e pastina s/glut Stracchino Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Gnocchi di patate s/glut al pomodoro Pesce gratinato al forno s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane s/glut Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO GLUTINE"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta s/glut al profumo di mare (zucchine e gamberetti) ceci al rosmarino / hummus di ceci Verdura cruda Pane s/glut, Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro Scaloppina di lonza al limone s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Ravioli s/glut Patate al forno Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al pesto genovese Sformato di pesce s/glut Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Riso allo zafferano s/glut Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta s/glut pomodoro e cipolla Pollo panato s/glut Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Crema di patate con riso / Riso alle verdure Casatella Verdura cruda Pane s/glut, Frutta di stagione	Pasta s/glut al pesto di cannellini Tonno sott'olio Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al ragù Patate al forno Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut con olio e basilico Totani al pomodoro Piselli brasati Pane s/glut, Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Riso alle verdure (asparagi / carciofi, zucca, funghi) / Cous cous con verdurine di stagione Arrosto di fesa di tacchino Verdura cruda Pane s/glut / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta s/glut al pomodoro e basilico Pesce gratinato s/glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pizza s/glut al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut con olio e parmigiano Bocconcini di pollo s/glut Purè/ Patate Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut e ceci / pasta s/glut e ceci estiva (ceci e pomodorini) Tortino di zucchine e menta Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta s/glut alla pizzaiola Sformato tricolore (bietole, carote, patate) Verdura cotta Pane s/glut, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con riso / Riso con verdure Squacquerone Verdura cruda Base pizza s/glut Frutta di stagione	Tagliatelle s/glut al ragù di manzo Patate gratinate Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Spaghetti s/glut aglio olio e peperoncino Pepite di pesce s/glut Verdura cruda Pane s/glut, Frutta di stagione	Pasta s/glut al pesto rosso Pollo al forno Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di zucchine e porri con pastina s/glut o Pasta s/glut in salsa di peperoni Bis di formaggi (caciotta e asiago) Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut al pesto di fagiolini Frittata al forno Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut con piselli e prosciutto Patate al forno Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Pasta s/glut pomodoro e basilico Straccetti di tacchino s/glut Verdura cruda Pane s/glut Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pesce in crosta di cereali s/ glut Verdura cotta Pane s/glut Frutta di stagione

s.r.l.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2026/2027 "NO GLUTINE"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09; Dal 05 al 09/10 Dal 02 al 10/11; Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01; Dal 22 al 26/02 Dal 29/03 al 02/04; Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	YOGURT BIANCO E FRUTTA / YOGURT ALLA FRUTTA	PANE S/GLUT E CIOCCOLATO FONDENTE / BUDINO S/GLUT	BANANA	PIZZA POMODORO S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09; Dal 12 al 16/10 Dal 09 al 13/11; Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01; Dal 01 al 05/02 Dal 05 al 09/04; Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS S/GLUT	LATTE E CEREALI S/GLUT	CROSTATINA S/GLUT	BANANA
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 14 al 18/09; Dal 19 al 23/10 Dal 16 al 20/11; Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02; Dal 08 al 12/03 Dal 12 al 16/04; Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	GRISSINI S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	CIAMBELLA/ TORTA DELLA CUCINA S/GLUT
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09; Dal 26 al 30/10 Dal 20 al 27/11; Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02; Dal 15 al 19/03 Dal 19 al 23/04; Dal 24 al 28/05	PANE S/GLUT E CONFETTURA DI FRUTTA	BANANA	CRACKERS S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI S/GLUT
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 30/11 al 04/12; Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02; Dal 22 al 26/03 Dal 26 al 29/04; Dal 31/05 al 04/06	SUCCO DI FRUTTA 100% E TARALLI S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO E FRUTTA / YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/GLUT / GELATO S/GLUT

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO LATTOSIO" - Si utilizza parmigiano con stagionatura di 24 mesi					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Fettina di pollo Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di pesce Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote (si parmigiano) Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle Pollo panato / hamburger di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno (no latte si parmigiano) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure(si parmigiano) Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio / riso Bocconcini di maiale alle mele / lombo di maiale arrosto Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Crocchette di pesce Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con olio e parmigiano Pollo alle verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Frittata di porri al forno (si parm.) Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Tonno sott'olio Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè s/latte Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO LATTOSIO"- Si utilizza parmigiano con stagionatura di 24 mesi					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti s/latte ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano s/latte Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Tortino di pollo e patate Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata s/latte Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Arrosto di fesa di tacchino Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Tonno sott'olio Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) s/latte Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Prosciutto cotto Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pesce al forno con salsa vinaigrette Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e prosciutto s/latte Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pollo al curry s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione

MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2026/2027 "NO LATTOSIO"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09; Dal 05 al 09/10 Dal 02 al 10/11; Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01; Dal 22 al 26/02 Dal 29/03 al 02/04; Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	POLPA DI FRUTTA	PANE E CIOCCOLATO FONDENTE / BUDINO DI RISO AL CIOCCOLATO	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09; Dal 12 al 16/10 Dal 09 al 13/11; Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01; Dal 01 al 05/02 Dal 05 al 09/04; Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	BEVANDA DI RISO E CEREALI	TORTINO S/ LATTE	BANANA
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 14 al 18/09; Dal 19 al 23/10 Dal 16 al 20/11; Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02; Dal 08 al 12/03 Dal 12 al 16/04; Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	BANANA	CIAMBELLA/ TORTA DELLA CUCINA S/LATTE
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09; Dal 26 al 30/10 Dal 20 al 27/11; Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02; Dal 15 al 19/03 Dal 19 al 23/04; Dal 24 al 28/05	CRESCENTA	BANANA	PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BEVANDA DI RISO E BISCOTTI
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 30/11 al 04/12; Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02; Dal 22 al 26/03 Dal 26 al 29/04; Dal 31/05 al 04/06	SUCCO DI FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	BANANA	TORTINO S/LATTE / GELATO FRAGOLA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO LATTE"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Fettina di pollo Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Riso con olio Burger di pesce Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle s/latte Pollo panato / hamburger di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio Frittata al forno s/latte Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano s/latte Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio / riso Bocconcini di maiale alle mele / lombo di maiale arrosto Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Crocchette di pesce Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta con olio Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con crema di cavolfiore s/latte Pollo alle verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) s/latte Frittata di porri al forno s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Tonno sott'olio Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore con olio Hamburger di manzo Purè s/latte Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO LATTE"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti s/latte ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano s/latte Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Tortino di pollo Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini s/latte Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio Frittata s/latte Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi s/latte Arrosti di fesa di tacchino Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Tonno sott'olio Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio Spinacine di pollo al forno s/latte Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) s/latte Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Prosciutto cotto Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate s/latte Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso s/latte Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Pesce al forno con salsa vinaigrette Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini s/latte Frittata al forno s/latte Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e prosciutto s/latte Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con olio Pollo al curry s/latte Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2026/2027 "NO LATTE"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09; Dal 05 al 09/10 Dal 02 al 10/11; Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01; Dal 22 al 26/02 Dal 29/03 al 02/04; Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	POLPA DI FRUTTA	BUDINO DI RISO AL CIOCCOLATO	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09; Dal 12 al 16/10 Dal 09 al 13/11; Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01; Dal 01 al 05/02 Dal 05 al 09/04; Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	BEVANDA DI RISO E CEREALI	TORTINO S/ LATTE	BANANA
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 14 al 18/09; Dal 19 al 23/10 Dal 16 al 20/11; Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02; Dal 08 al 12/03 Dal 12 al 16/04; Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	BANANA	CIAMBELLA/ TORTA DELLA CUCINA S/LATTE
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09; Dal 26 al 30/10 Dal 20 al 27/11; Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02; Dal 15 al 19/03 Dal 19 al 23/04; Dal 24 al 28/05	CRESCENTA	BANANA	PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BEVANDA DI RISO E BISCOTTI
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 30/11 al 04/12; Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02; Dal 22 al 26/03 Dal 26 al 29/04; Dal 31/05 al 04/06	SUCCO DI FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	BANANA	TORTINO S/LATTE / GELATO FRAGOLA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO UOVA"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Stracchino Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gateau di patate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di pesce s/uova Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Parmigiano Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori e mandorle Pollo panato / hamburger di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Asiago Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù bolognese Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Parmigiano Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio / riso Bocconcini di maiale alle mele / lombo di maiale arrosto Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Spaghetti con cacio e pepe Pollo alle verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO UOVA"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Casatella Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Formaggio Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Arrostito di fesa di tacchino Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta di mandorle Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Pesce al forno con salsa vinaigrette Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Tonno sott'olio Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù bolognese Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce s/uovo Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini Fettina di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e prosciutto Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pollo al curry Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2026/2027 "NO UOVA"					
	1^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 01 al 04/09; Dal 05 al 09/10 Dal 02 al 10/11; Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01; Dal 22 al 26/02 Dal 29/03 al 02/04; Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	PANE E MIELE / BUDINO AL CIOCCOLATO	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	2^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 07 al 11/09; Dal 12 al 16/10 Dal 09 al 13/11; Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01; Dal 01 al 05/02 Dal 05 al 09/04; Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	LATTE E CEREALI	BISCOTTI S/UOVA	BANANA
	3^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 14 al 18/09; Dal 19 al 23/10 Dal 16 al 20/11; Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02; Dal 08 al 12/03 Dal 12 al 16/04; Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/UOVA
	4^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 21 al 25/09; Dal 26 al 30/10 Dal 20 al 27/11; Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02; Dal 15 al 19/03 Dal 19 al 23/04; Dal 24 al 28/05	CRESCENTA	BANANA	PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI S/UOVA
	5^ settimana				
	LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
Dal 28/09 al 02/10 Dal 30/11 al 04/12; Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02; Dal 22 al 26/03 Dal 26 al 29/04; Dal 31/05 al 04/06	SUCCO DI FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/UOVA / GELATO S/UOVA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ INVERNO A.S. 2026/2027 "NO FRUTTA SECCA"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 02 al 10/11 Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01 Dal 22 al 26/02	Pasta ai broccoli / verdure Stracchino Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con pastina Gateau di patate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di manzo Carote e piselli brasati Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di pesce Verdura cruda Pane al sesamo Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ/ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 09 al 13/11 Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01 Dal 01 al 05/02	Minestrone di legumi con orzo/riso Tortino di carote Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce / salmone Patate al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno / Pesce al forno vinaigrette (Inf.) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con cavolfiori s/frutta secca Pollo panato / hamburger di pollo Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 16 al 20/11 Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02 Dal 08 al 12/03	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di cereali s/frutta secca Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso con crema allo zafferano Crocchette di ceci con ketchup della cucina Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata di carote e patate con crostini Scaloppina di pollo al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 20 al 27/11 Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02 Dal 15 al 19/03	Pasta poco arrabbiata Sformato di verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con miglio / riso Bocconcini di maiale alle mele / lombo di maiale arrosto Patate al forno Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta e fagioli Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pesce alla marinara (bocconcini di pesce, pomodoro, aglio, prezzemolo) Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Spaghetti con cacio e pepe Pollo alle verdure Verdura cotta Pane integrale Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 30/11 al 04/12 Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02 Dal 22 al 26/03	Risotto alle verdure di stagione (carciofi/ asparagi/ zucca) Frittata di porri al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Zuppa di lenticchie rosse decorticate con pastina Stracchino Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce gratinato al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta tricolore olio e parmigiano Hamburger di manzo Purè Pane con sesamo Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MENÙ ESTATE A.S. 2026/2027 "NO FRUTTA SECCA"

	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09 Dal 05 al 09/10 Dal 29/03 al 02/04 Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	Pasta zucchine e gamberetti ceci alla paprica / hummus di ceci saporito Verdura cruda Pane/ Piadina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di lonza al limone Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni / ravioli s/frutta secca Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese s/frutta secca Sformato di pesce Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso allo zafferano Pollo alle erbe aromatiche Verdura cotta Pane Frutta di stagione
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ / PIATTO UNICO	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09 Dal 12 al 16/10 Dal 05 al 09/04 Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	Pasta pomodoro e cipolla Pollo panato Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Vellutata zucchine e porri con cous cous / riso // Cous cous con verdure di stagione Casatella Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di cannellini s/frutta secca Seppioline gratinate Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta di semola al ragù di manzo Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e parmigiano Frittata Piselli brasati Pane Frutta di stagione
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ ms 2
Dal 14 al 18/09 Dal 19 al 23/10 Dal 12 al 16/04 Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	Risotto alle zucchine / radicchio / asparagi / carciofi / Arrosto di fesa di tacchino Verdura cruda Pane / gallette di riso Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pesce in crosta s/frutta secca Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta (tricolore) con olio e parmigiano Spinacine di pollo al forno Purè/ Patate Pane al sesamo Frutta di stagione	Pasta e ceci / Pasta al ragù di lenticchie Tortino di zucchine e menta Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09 Dal 26 al 30/10 Dal 19 al 23/04 Dal 24 al 28/05	Pasta alla pizzaiola (pomodoro origano, aglio e capperi) Sformato tricolore (bietole, carote, patate) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Vellutata legumi misti con farro / Insalata di riso / farro con legumi e verdure Squacquerone Verdura cruda Piadina Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù bolognese Patate gratinate Verdura cruda Pane cereali Frutta di stagione	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pepite di pesce Verdura cruda Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso s/frutta secca Pollo al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 26 al 29/04 Dal 31/05 al 04/06	Vellutata di peperoni e patate con pastina / Pasta in salsa di peperoni gialli e rossi Bis di formaggi (stracchino e caciotta) Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Pasta al pesto di fagiolini s/frutta secca Frittata al forno Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta con piselli e prosciutto Patate al forno Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Bocconcini di pesce alla mediterranea Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pollo al curry Verdura cruda Pane Frutta di stagione

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"



MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2026/2027 "NO FRUTTA SECCA"					
	1^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 01 al 04/09; Dal 05 al 09/10 Dal 02 al 10/11; Dal 07 al 11/12 Dal 18 al 22/01; Dal 22 al 26/02 Dal 29/03 al 02/04; Dal 03 al 07/05 Dal 07 al 11/06	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	PANE E MIELE / BUDINO AL CIOCCOLATO	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	2^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 07 al 11/09; Dal 12 al 16/10 Dal 09 al 13/11; Dal 14 al 18/12 Dal 25 al 29/01; Dal 01 al 05/02 Dal 05 al 09/04; Dal 10 al 14/05 Dal 14 al 18/06	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE E CRACKERS	LATTE E CEREALI S/FRUTTA SECCA	BISCOTTI S/FRUTTA SECCA	BANANA
	3^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 14 al 18/09; Dal 19 al 23/10 Dal 16 al 20/11; Dal 21 al 22/12 Dal 02 al 05/02; Dal 08 al 12/03 Dal 12 al 16/04; Dal 17 al 21/05 Dal 21 al 25/06	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	CIAMBELLA/ TORTA DELLA CUCINA S/FRUTTA SECCA
	4^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 21 al 25/09; Dal 26 al 30/10 Dal 20 al 27/11; Dal 07 al 08/01 Dal 08 al 11/02; Dal 15 al 19/03 Dal 19 al 23/04; Dal 24 al 28/05	CRESCENTA	BANANA	PANE E CONFETTURA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI
	5^ settimana				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dal 28/09 al 02/10 Dal 30/11 al 04/12; Dal 11 al 15/01 Dal 15 al 19/02; Dal 22 al 26/03 Dal 26 al 29/04; Dal 31/05 al 04/06	SUCCO DI FRUTTA E TARALLI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO INTERO E FRUTTA FRESCA / YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO / GELATO S/FRUTTA SECCA

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ALLERGENI SCUOLE"

