



EARLY YEARS - PRIMARY- MIDDLE SCHOOL

MAGGIO 2026 / MAY 2026

PRIMA SETTIMANA / FIRST WEEK 4 - 5 - 6 - 7 - 8		SECONDA SETTIMANA / SECOND WEEK 11- 12 - 13 - 14 - 15		TERZA SETTIMANA / THIRD WEEK 18 - 19 - 20 - 21 - 22		QUARTA SETTIMANA / FOURTH WEEK 25 - 26 - 27 - 28 - 29	
LUNEDI'	MONDAY	LUNEDI'	MONDAY	LUNEDI'	MONDAY	LUNEDI'	MONDAY
Cous cous con verdure Polpette di manzo al forno con piselli* Mele	Cous cous with vegetables Baked beef meatballs with peas* Apples	Pasta al pomodoro Grana Carote julienne Mele	Pasta with tomato sauce Grana cheese Julienne-cut carrots Fresh seasonal fruit	Pasta all'olio e basilico Mozzarella Insalata Mele	Pasta with olive oil and basil Mozzarella cheese Salad Apples	Pasta al ragù Insalata mista Mele	Pasta with meat sauce* Mixed salad Apples
MARTEDI'	TUESDAY	MARTEDI'	TUESDAY	MARTEDI'	TUESDAY	MARTEDI'	TUESDAY
Pasta al tonno Insalata di mais e olive Pere	Pasta with tuna Sweetcorn and olive salad Pears	Ravioli ricotta e spinaci Pollo ai peperoni Pere	Ricotta and spinach ravioli Chicken with peppers Pears	Lasagna* Contorno tricolore Pane e marmellata	Lasagna* Tricolour vegetable mix Bread and jam	Pasta integrale con crema di peperoni NUOVO Stracchino Pomodori Pere	Wholemeal pasta with a pepper cream sauce NEW Stracchino cheese Tomatoes Pears
MERCOLEDI'	WEDNESDAY	MERCOLEDI'	WEDNESDAY	MERCOLEDI'	WEDNESDAY	MERCOLEDI'	WEDNESDAY
Crema di zucchine e porri con crostini NUOVO Asiago Carote julienne Yogurt	Courgette and leek soup with croutons NEW Asiago cheese Julienne-cut carrots Yoghurt	Pizza Insalata con ceci e verdure Budino	Pizza Chickpea and vegetable salad Pudding	Farro con fagioli cannellini, pomodori e prezzemolo Uova sode NUOVO Carote julienne Yogurt	Spelt with cannellini beans, tomatoes and parsley NEW Hard-boiled eggs Julienne-cut carrots Yoghurt	Polpettone al forno NUOVO Insalata di patate Pesche noci al limone	Baked meatloaf NEW Potato salad Lemon-flavoured nectarines
GIOVEDI'	THURSDAY	GIOVEDI'	THURSDAY	GIOVEDI'	THURSDAY	GIOVEDI'	THURSDAY
Pasta al pesto di rucola Cotoletta di pollo* Pomodori Banane	Pasta with rocket pesto Chicken cutlet* Tomatoes Bananas	Fusilli con piselli* Frittata Zucchine spadellate alla menta Banane	Pasta with peas* Omelette Pan-fried courgettes with mint Bananas	Riso alla cantonese* Pollo alle mandorle Fagiolini Banane	Cantonese rice* Almond chicken Green beans Bananas	Pasta "ca' muddica" Frittata Carote gratinate Banane	Pasta with breadcrumbs Omelette Carrots au gratin Bananas
VENERDI'	FRIDAY	VENERDI'	FRIDAY	VENERDI'	FRIDAY	VENERDI'	FRIDAY
Riso al pomodoro Pesce gratinato* Insalata Gelato	Rice with tomato sauce Fish au gratin* Salad Ice cream	Riso all'olio Bastoncini di pesce al forno* Insalata Peschenoci	Rice with oil Baked fish sticks* Salad Nectarines	Gnocchi al pomodoro Polpette di pesce* Insalata di cetrioli Gelato	Gnocchi with tomato sauce Fish balls* Cucumber salad Ice cream	<p>SURPRISE MENU</p>	

La preparazione di alcuni piatti con ingredienti biologici e/o a "km 0" verrà effettuata in base alle disponibilità del mercato.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate/surgelate.

The preparation of dishes with organic ingredients and/or "km 0" will be made on the basis of their availability.

Food marked with (*) may be prepared with frozen/deep-frozen ingredients."

Nota: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, ed è possibile richiedere allo stesso di consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Note: Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff. It is possible to ask for a consultation of the appropriate documentation which will be provided upon request.

DIETISTA - Dott.ssa Daniela Schiavon