



Tabella Menù 2026/2027 - valida per la settimana dal 07/09/2026

SCUOLA DELL'INFANZIA - SEZIONE PRIMAVERA



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Spuntino	somministrato al mattino ** Nella settimana spuntino di frutta fresca: MELE, BANANE, PESCHE, PRUGNE, MELONE				
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
Proteine da indicazioni ATS	FORMAGGIO (F2) 	UOVA (U1) 	CARNE (C8) 	PESCE (P5) 	LEGUMI (L2) 
PRIMO	MISTO CEREALI ALLE MELANZANE (*1-3-7)	GNOCCHI AL POMODORO (*1-3-7)	RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI (*3-7-9)	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (*1-3-7)	POLENTA con (*)
SECONDO	FORMAGELLA (*7)	UOVA STRAPAZZATE (*-3-7)	ARROSTO DI LONZA (*)	SEPPIA IN INSALATA CON POMODORI (*)	LEGUMI MISTI (*9)
CONTORNO	INSALATA Pane INTEGRALE *1	INSALATA DI CAROTE Pane BIANCO *1	FINOCCHI AL NATURALE Pane INTEGRALE *1	Pane INTEGRALE *1	VERDURE TRIFOLATE Pane BIANCO *1

* **ALLERGENI CONTENUTI E**
VEDI ALL. II REG. UE
1169/2011

1. Cereali contenenti glutine	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	3. Uova e prodotti a base di uova	4. pesce e prodotti a base di pesce,...	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	6. Soia e prodotti a base di soia,...	7. Latte e prodotti a base di latte,...
8. Frutta a guscio	9. Sedano e prodotti a base di sedano	10. Senape e prodotti a base di senape	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	12. Anidride solforosa e solfiti in concentraz. >10mg/kg ...	13. Lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Spuntino somministrato al mattino ** Nella settimana spuntino di frutta fresca:					
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
Proteine da indicazioni ATS	FORMAGGIO (F2)	UOVA (U1)	CARNE (C8)	PESCE (P5)	LEGUMI (L2)
PRIMO	MISTO CEREALI ALLE MELANZANE (*1-3-7)	GNOCCHI AL POMODORO (*1-3-7)	RISOTTO ALLA CREMA DI PISELLI (*3-7-9)	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (*1-3-7)	POLENTA con (*)
SECONDO	FORMAGELLA (*7)	UOVA STRAPAZZATE (*-3-7)	ARROSTO DI LONZA (*)	SEPPIA IN INSALATA CON POMODORI (*)	LEGUMI MISTI (*9)
CONTORNO	INSALATA Pane bianco *1	INSALATA DI CAROTE Pane bianco (*1)	FINOCCHI AL NATURALE Pane bianco (*1)	Pane bianco (*1)	VERDURE TRIFOLATE Pane bianco (*1)
MERENDA	L Merenda GIALLA ARANCIO	U Merenda VERDE	C Merenda BLU	P Merenda ROSSA	F Merenda ROSSA

* ALLERGENI CONTENUTI

VEDI ALL. II REG. UE

1169/2011

1. Cereali contenenti glutine	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	3. Uova e prodotti a base di uova	4. pesce e prodotti a base di pesce,...	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	6. Soia e prodotti a base di soia,...	7. Latte e prodotti a base di latte,...
8. Frutta a guscio	9. Sedano e prodotti a base di sedano	10. Senape e prodotti a base di senape	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	12. Anidride solforosa e solfiti in concentraz. >10mg/kg ...	13. Lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tabelle menù 2026/2027 NIDO – PRIMAVERA – INFANZIA

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Clusone, 01 settembre 2026