

Menu Scuole Comune di Ladispoli – Scuole dell’infanzia primaria e secondaria

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025 -2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Risotto con crema di zucchine	Ravioli(con carne) al pomodoro	Pasta burro e parmigiano
	Uova strapazzate	Petto di pollo panato	Nugget di pesce	Stracchino	Polpette di carne al forno
	Zucchine gratinate	spinaci	Purè di patate	Insalata mista	Carote e Piselli
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al tonno con pomodoro	Pasta burro e parmigiano	Lasagna al pomodoro	Minestra di fagioli con pasta	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto	Frittata con patate	Caciotta	Bocconcini di pollo al limone	Bastoncini di pesce
	Insalata di finocchi	Fagiolini all’olio	Carote julienne	Patate al forno	Spinaci all’olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Riso e piselli	Pasta al burro e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta con zucchine	Gnocchi al pomodoro
	Formaggio	Carne alla pizzaiola	Bocconcini di pollo panato	Nugget di pesce	Uova strapazzate
	Carote julienne	Spinaci all’olio	Bieta al limone	Purè di patate	Zucchine gratinate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Riso con la zucca	Pasta al burro e parmigiano	Pasta al tonno con pomodoro	Passato di legumi con pasta	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di pesce	Arista al forno	Frittata con zucchine	Formaggio	Bocconcini di pollo al limone
	Fagiolini al limone	Spinaci all’olio	Carote all’olio	Insalata di finocchi	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o presenza involontaria derivante dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI (o chi per essi) AD ATTIVARE L’ITER DI RICHIESTA DI DIETA PERSONALIZZATA. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione

Revisione 01/09/2025



Menu Scuole Comune di Ladispoli – Scuole dell’infanzia primaria e secondaria

Primavera – Estate Anno Scolastico 2025 - 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Ravioli (con carne) al pomodoro	Riso al burro e parmigiano	Minestra di lenticchie con Pasta	Pasta al pesto	Pastai al pomodoro
	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo panato	Stracchino	Frittata con patate	Nugget di pesce
	Carote julienne	Spinaci all’olio	Insalata verde	Fagiolini all’olio	Carote all’olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al burro e parmigiano	Lasagna al pomodoro	Insalata di riso pomodoro e tonno	Crema di verdure con orzo	Pasta al pomodoro
	Frittata con zucchine	Formaggio	Bastoncini di pesce	Carne alla pizzaiola	Petto di Pollo al limone
	Spinaci	Carote julienne	Carote e Piselli	Patate al forno	Zucchine panate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al ragù di carne	Pasta al burro e parmigiano	Pasta con zucchine	Minestra di fagioli con pasta	Riso al pomodoro
	Mozzarella	Nugget di pesce	Arista al forno	Bocconcini di pollo Panato	Uovo strapazzato
	Pomodoro	Bieta al limone	Fagiolini all’olio	Spinaci al limone	Carote all’olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta con zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano	Riso e piselli	Gnocchi al pomodoro
	Prosciutto cotto	Polpette di carne al forno	Frittata semplice	Scaloppina di pollo al limone	Tonno
	Carote julienne	Fagiolini all’olio	Spinaci	Patate al forno	Pomodoro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Merendina	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o presenza involontaria derivante dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI (o chi per essi) AD ATTIVARE L’ITER DI RICHIESTA DI DIETA PERSONALIZZATA. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere

