

**SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA  
COMUNE DI GRIGNASCO**

 ASL "VC" – VERCELLI  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**MENÙ AUTUNNO/INVERNO rev1 ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pasta al ragù di verdure <sup>1,7,8</sup> Lenticchie brasate <sup>9</sup> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio <sup>1</sup> Polpette di merluzzo <sup>1,3,4,7</sup> Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di legumi c/pasta <sup>1,6,8,10,11</sup> <b>Lonza arrosto</b> Finocchi gratinati <sup>7</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca <sup>7</sup> Sformato di uova e verdure <sup>3,7</sup> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita <sup>1,7</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Insalata verde Frutta fresca di stagione
	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Fette biscottate <sup>1</sup> e confettura	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione
<b>2</b>	Crema di verdure c/farro <sup>1,9</sup> Filetto di merluzzo panato al forno <sup>1,2,3,4,6,7,10</sup> Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio <sup>1</sup> Frittata al naturale al forno <sup>3,7</sup> Biete all'olio Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese <sup>7</sup> <b>Scaloppina di pollo al limone<sup>1</sup></b> Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di broccoli <sup>1,7</sup> Crescenza <sup>7</sup> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese <sup>1,3,7,8,9</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,7</sup> Carote all'olio Frutta fresca di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Crostatina <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Cracker <sup>1</sup>	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione
<b>3</b>	Pizza margherita <sup>1,7</sup> Asiago <sup>7</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di legumi c/pasta <sup>1,6,8,10,11</sup> Filetto di passera agli aromi al forno <sup>1,4</sup> Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al ragù di verdure <sup>1,7,8</sup> Frittata con verdure al forno <sup>3,7</sup> Cavolfiori Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi <sup>1</sup> Farinata di ceci <sup>6,9,11</sup> Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro <sup>9</sup> Polpette di manzo <sup>1,3,7,8</sup> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Fette biscottate <sup>1</sup> e confettura
<b>4</b>	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Frittata al naturale al forno <sup>3,7</sup> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio <sup>1</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,7</sup> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Crescenza <sup>7</sup> Fagiolini Frutta fresca di stagione	Polenta Arrosto di manzo Carote brasate Frutta fresca di stagione	Crema di verdure c/orzo <sup>1,9</sup> Filetto di merluzzo panato al forno <sup>1,2,3,4,6,7,10</sup> Patate al forno Frutta fresca di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Cracker <sup>1</sup>	Merenda: Fette biscottate <sup>1</sup> e confettura	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>

 Il pranzo viene sempre completato con il pane<sup>1</sup>

N.B. La merenda solo per la Scuola dell'infanzia

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011 allegato II)

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	13. Lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	



La Frutta fresca del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni

approvato da ASL "VC" SIAN in data 14/11/2025

**SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA  
COMUNE DI GRIGNASCO**

 ASL "VC" – VERCELLI  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**MENÙ PRIMAVERA/ESTATE rev1 ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pizza rossa <sup>1</sup> Asiago <sup>7</sup> Carote in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Polpette di merluzzo <sup>1,3,4,7</sup> Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro <sup>1,3,7,8</sup> (primaria) Pasta al pomodoro <sup>1,8</sup> (infanzia) Frittata al naturale al forno <sup>3,7</sup> Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure c/pasta <sup>1,7,9</sup> Petto di pollo al forno Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi <sup>1</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,7</sup> Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione
	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Fette biscottate <sup>1</sup> e confettura
<b>2</b>	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> <b>Filetto di merluzzo panato al forno<sup>1,3,4,7</sup></b> Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio <sup>1</sup> Tortino di verdure <sup>3,7,9</sup> Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Crema di verdure c/farro <sup>1,9</sup> <b>Arrosto di manzo</b> Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine <sup>1,7,8</sup> Polpette di legumi <sup>1,3,7</sup> Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù <sup>1,9</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Biete all'olio Frutta fresca di stagione
	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Cracker <sup>1</sup>	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione
<b>3</b>	Pasta integrale al pomodoro <sup>1,7,8</sup> Frittata al naturale al forno <sup>3,7</sup> Fagiolini Frutta fresca di stagione	Crema di legumi c/pasta <sup>1,6,8,10,11</sup> Filetto di passera agli aromi al forno <sup>1,4</sup> Erbette Frutta fresca di stagione	Riso all'inglese <sup>7</sup> Lenticchie brasate <sup>9</sup> Carote in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure <sup>1,7,8</sup> Lonza arrosto Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita <sup>1,7</sup> Crescenza <sup>7</sup> Insalata verde Frutta fresca di stagione
	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Cracker <sup>1</sup>	Merenda: Budino <sup>7</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>
<b>4</b>	Pasta olio e parmigiano <sup>1</sup> Fagioli in insalata Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di riso (verdure, mais, olive) Asiago <sup>7</sup> Zucchine Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,9</sup> Polpette di manzo <sup>1,3,7,8</sup> Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro agli aromi <sup>3,7,8</sup> Frittata con verdure al forno <sup>3,7,9</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di verdure c/orzo <sup>1,9</sup> Filetto di passera panata al forno <sup>1,3,4</sup> Carote brasate Frutta fresca di stagione
	Merenda: Cracker <sup>1</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Pluncake <sup>1,3,7,8</sup>	Merenda: Frutta fresca di stagione	Merenda: Fette biscottate <sup>1</sup> e confettura

 Il pranzo viene sempre completato con il pane<sup>1</sup>

N.B. La merenda solo per la Scuola dell'infanzia

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011 allegato II)

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	13. Lupini e prodotti a base di lupini	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	



la Frutta fresca del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni

approvato da ASL "VC" SIAN in data 14/11/2025