Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/2027

MENÙ- ALLERGIE MULTIPLE	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta con minestrone (passato per l'infanzia) **senza lenticchie** Robiola Insalata verde mista Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con **piselli (passati per l'infanzia) **Filetto di merluzzo gratinato al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta alla bolognese Hamburger di legumi **Bietola lessa Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Riso con crema di **zucchine Straccetti di pollo al forno/in umido **Piselli in umido Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) **Filetto di merluzzo ad insalata con odori Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Riso con **piselli (passati per l'infanzia) **Filetto di nasello con pomodorini Patate al forno Panino integrale Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con **minestrone **senza lenticchie** (passato per l'infanzia) Provola Insalata mista Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Tocchetti di petto di tacchino/pollo al forno **Melanzane e **zucchine grigliate Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pennette alla *norma* (sugo con melanzane) **Filetto di merluzzo gratinato al forno **Bietola lessa Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con crema di **zucchine Caprese (mozzarella e pomodori) Panino Frutta di stagione

****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili- Allegato II Reg. UE n. 1169/2011→ CONTROLLARE ETICHETTA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

N.B. Frutta di stagione ESCLUSI: MELA, PESCA, FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, ALBICOCCA, PRUGNE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

Prot. n°181461 Asp Cosenza

21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/2027

MENÙ- ALLERGIE MULTIPLE	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta e piselli (passati per l'infanzia) Ricotta Insalata verde Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta con **minestrone **senza lenticchie** passato Prosciutto cotto s.p. **senza tracce di uovo** Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Pasta con **minestrone **senza lenticchie** passato Fettina di vitello alla pizzaiola Caponata al forno Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Pasta con ceci (passati per l'infanzia) **Filetto di merluzzo al forno/in umido **Piselli in umido Panino integrale Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro **Filetto di merluzzo al forno gratinato **Bietola lessa Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino/pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Riso con crema di zucchine** Sovracosce di pollo al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** Trancio di pizza marinara Mozzarella Insalata verde Panino integrale Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta con tonno al naturale (rossa o bianca) Formaggio fresco spalmabile Insalata mista (lattuga, pomodori, carote julienne) Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta con crema di zucchine** Provola Insalata verde Panino Frutta di stagione

****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili- Allegato II Reg. UE n. 1169/2011→ CONTROLLARE ETICHETTA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

N.B. Frutta di stagione ESCLUSI: MELA, PESCA, FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, ALBICOCCA, PRUGNE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

Prot. n°181461 Asp Cosenza

21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/2027

MENÙ- ALLERGIE MULTIPLE	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta con **broccoli **Filetto di merluzzo gratinato al forno Carote** trifolate Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta al pomodoro Provola Insalata verde con carote julienne Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Risotto con zucca Ricotta Insalata verde Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Pasta con **piselli (passati per l'infanzia) **Filetto di merluzzo gratinato al forno **Zucca trifolata/ al forno con odori Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Pasta integrale alla bolognese Bocconcini di mozzarella Insalata mista (lattuga, radicchio, carote julienne) Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta con tonno al naturale (bianca o rossa) Formaggio fresco spalmabile Insalata mista (lattuga, radicchio, carote julienne) Panino Frutta di stagione	**GIOVEDÌ** **Minestrone **senza lenticchie** passato con riso/orzo/farro Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione
VENERDÌ Pasta con ceci (passati per l'infanzia) **Filetto di nasello gratinato al forno **Spinaci saltati in padella Panino Frutta di stagione	**VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) **Filetto di nasello in umido Carote** trifolate Panino Frutta di stagione

* **In base alla disponibilità stagionale**

****Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili- Allegato II Reg. UE n. 1169/2011→ CONTROLLARE ETICHETTA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

N.B. Frutta di stagione ESCLUSI: MELA, PESCA, FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, ALBICOCCA, PRUGNE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

Prot. n°181461 Asp Cosenza

21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU AUTUNNO/INVERNO

A.S. 2026/2027

MENÙ- ALLERGIE MULTIPLE	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta al pomodoro Filetto di platessa***gratinato al forno **Zucca al forno Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Riso e **piselli (passati per l'infanzia) Provola Insalata verde Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta fresca al pomodoro **Filetto di nasello al forno con odori Piselli**in umido Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pasta con minestrone** (passato per l'infanzia) **senza lenticchie** Tocchetti di petto di pollo al forno/in umido Patate al forno Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con zucca** Formaggio fresco spalmabile Insalata verde con carote julienne Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Passato di verdure **senza lenticchie** con orzo/riso/farro Hamburger di pollo al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con ricotta (bianca o rossa) **Filetto di merluzzo al forno gratinato **Spinaci lessi Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Provola Insalata verde Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pasta e ceci (passati per l'infanzia) Pizzaiola di vitello (fettine o straccetti) con **carote e patate Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pizza marinara Bocconcini di mozzarella Insalata verde con carote julienne Panino integrale Frutta di stagione

* **In base alla disponibilità stagionale**

** **Prodotto fresco o surgelato**

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili- Allegato II Reg. UE n. 1169/2011→ CONTROLLARE ETICHETTA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

N.B. Frutta di stagione ESCLUSI: MELA, PESCA, FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, ALBICOCCA, PRUGNE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

Prot. n°181461 Asp Cosenza

21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

PRIMI PIATTI	TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE A.S. 2026/2027 MENU' PRIMAVERA ED AUTUNNO/INVERNO- COMUNE DI BONIFATI- ALLERGIE MULTIPLE		
	INFANZIA		INFANZIA
PASTA O RISO AL POMODORO: Pasta Riso Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	 Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	****MINESTRONE CON PASTA/RISO/ORZO/FARRO SENZA LENTICCHIE:** Pasta Riso/orzo/farro Minestrone **SENZA LENTICCHIE** Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 q.b.
PASTA/RISO CON **PISELLI: Pasta Riso Piselli Olio EVO Pomodori pelati Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	**PASTA CON RICOTTA:** Pasta Ricotta Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	 Gr.50 Gr. 15 Gr. 10 gr 5 q.b.
PASTA E LEGUMI SECCHI (CECI, FAGIOLI): Pasta Legumi secchi **SENZA LENTICCHIE** Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	**RISO O PASTA ALLA ZUCCA O **ZUCCHINE:** Riso Pasta Zucca fresca **Zucchine Olio EVO Sale e odori **Se con pasta fresca:**	 Gr. 50 Gr. 60 Gr. 20 Gr. 20 Gr. 5 q.b. gr 120
PASTA E **BROCCOLI: Pasta **Broccoli Olio EVO Sale ed odori	 Gr. 35 Gr. 30 Gr. 40 q.b.	**PASTA CON TONNO /ROSSA O BIANCA):** Pasta Tonno al naturale sgocciolato Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	 Gr. 50 Gr. 25 Gr 25 Gr. 5 q.b.
PASTA INTEGRALE ALLA BOLOGNESE: Pasta integrale Carne tritata di vitello Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato e odori	 Gr. 60 Gr. 25 Gr. 30 Gr. 5 q.b.	**PASTA FRESCA AL POMODORO:** Pasta fresca Pomodori pelati Olio extravergine di oliva Sale iodato e odori	 Gr. 120 Gr. 40 Gr. 5 q.b.
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA: Farina Lievito di birra Sale iodato Origano Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Caciocavallo	 **Gr. 150 PZ** q.b. q.b. q.b. q.b. Gr. 40 Gr. 5 Gr. 30	**TRANCIO DI PIZZA MARINARA:** Farina Lievito di birra Sale iodato Origano Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva	 **Gr. 150 PZ** q.b. q.b. q.b. q.b. Gr. 40 Gr. 5
PENNETTE ALLA NORMA: Pasta Melanzane Pomodori pelati	 Gr. 50 Gr. 40 Gr 25 Gr. 5		

Prot. n°181461 Asp Cosenza
21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

Olio extra vergine di oliva Sale iodato	q.b.		

SECONDI PIATTI	INFANZIA		INFANZIA
		PIZZAIOLA DI VITELLO: Fettina di vitello Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	 Gr. 70 Gr. 25 Gr. 5 q.b.
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE /A PASTA MOLLE: (crescenza, robiola, stracchino, scamorza, provola, galbani)	GR. 60	**FILETTO/LONZA DI MAIALE AL FORNO:** Arista di maiale Olio EVO Sale e odori , mollica di pane	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.
		PROSCIUTTO COTTO s.p. : Prosciutto cotto s.p. **SENZA TRACCE DI UOVO**	 Gr. 60
BOCCONCINI DI MOZZARELLA/MOZZARELLA: Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd)/mozzarella	N°2/ gr 60		
SOVRACOSCE /COSCE DI POLLO AL FORNO: Sovracosce/cosce di pollo Olio EVO Sale e odori	Gr. 140 Gr. 5 q.b.		
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Olio EVO Sale, pangrattato Se in umido: pomodori pelati	 Gr. 70 Gr. 5 q.b. gr 15	**HAMBURGER DI POLLO/TACCHINO:** Carne tritata di pollo/tacchino Olio EVO Sale, farina e odori	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.
FILETTO DI **PLATESSA/MERLUZZO/NASELLO AL FORNO: Filetti di **platessa surgelati Olio EVO Sale e odori , mollica di	 Gr. 90 Gr. 5	**FILETTO DI **MERLUZZO /NASELLO IN UMIDO O GRATINATO:** Filetti di **merluzzo surgelati	 Gr. 90

Prot. n°181461 Asp Cosenza
21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

pane	q.b.	Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori Mollica di pane	Gr 15 Gr. 5 q.b. q.b.
HAMBURGER DI LEGUMI AL FORNO: Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli) Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato e odori	 Gr. 50 q.b. Gr. 5 q.b.		

CONTORNI	INFANZIA		INFANZIA
INSALATA DI *POMODORI *Pomodori freschi Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	****PISELLI IN UMIDO** **Piselli Olio EVO Sale e odori	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.
****BIETOLA O **CAROTE **SPINACI SALTATI /LESSATI** **Carote ** Bietola ** spinaci Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	**VERDURE GRATINATE O CON ODORI:** **Zucchine **Zucca gialla *melanzane Mollica di pane Olio extra-vergine di oliva Sale ed odori	 Gr. 70 Gr. 70 gr 70 q.b. Gr. 5 q.b.
****CAROTE o **ZUCCHINE TRIFOLATE** **Carote , **zucchine Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	**INSALATA VERDE CON CAROTE:** Lattuga iceberg Carote julienne Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5 q.b.
PATATE AL FORNO: Patate fresche Olio EVO Sale e odori	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**INSALATA MISTA:** Lattuga iceberg Radicchio Carote julienne Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr 30 Gr. 5 q.b.
****PISELLI E **CAROTE IN UMIDO** **Piselli **Carote Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5 q.b.	**CAPONATA AL FORNO:** Melanzane Zucchine Pomodorini Olio extra-vergine di oliva Sale iodato ed odori	Gr 50 Gr 50 Gr 15 Gr 5 q.b.
INSALATA VERDE CON POMODORI E CAROTE: Lattuga iceberg Carote julienne Pomodori Olio EVO Sale e odori	 Gr. 25 Gr. 25 Gr.25 Gr. 5 q.b.	**MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE:** Melanzane zucchine Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5 q.b.

Prot. n°181461 Asp Cosenza
21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS

VARI	TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE A.S. 2026/2027 MENU' PRIMAVERA ED AUTUNNO/INVERNO- COMUNE DI BONIFATI- ALLERGIE MULTIPLE				
	INFANZIA			INFANZIA	
PANINO (bianco o integrale)	Gr. 50		FRUTTA	Gr. 100	

Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze in soggetti sensibili- Allegato II Reg. UE n. 1169/2011→ CONTROLLARE ETICHETTA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

N.B. Frutta di stagione ESCLUSI: MELA, PESCA, FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, ALBICOCCA, PRUGNE, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI.

Elenco degli allergeni:

1	Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prot. n°181461 Asp Cosenza
21/10/2026

ASP COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Distretto Tirreno
Dr.ssa Sonia PILUSO
C.I. 5822/CS