Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/2027

MENÙ	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta con minestrone (passato per l'infanzia) Robiola Insalata verde mista Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con lenticchie (passate per l'infanzia) **Filetto di merluzzo gratinato al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta alla bolognese Hamburger di legumi Insalata verde Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Riso con crema di **zucchine Straccetti di pollo panati al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) Frittata al forno con parmigiano/grana 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 (passato per l'infanzia) Frittata con provola al forno Insalata mista Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Cotoletta di petto di tacchino/pollo al forno **Melanzane e **zucchine grigliate Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pennette alla *norma* (sugo con melanzane) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata verde 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

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	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta e lenticchie (passate per l'infanzia) Frittata con ricotta al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con **minestrone passato Cotolette di vitello al forno Caponata al forno Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Riso con crema di zucchine** Sovracosce di pollo al forno **Carote trifolate Panino 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	**LUNEDÌ** Pasta con **minestrone passato Prosciutto cotto s.p. Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con ceci (passati per l'infanzia) Polpette di merluzzo al forno/in umido **Piselli in umido Panino integrale Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino/pollo al forno Patate al forno Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Trancio di pizza marinara Mozzarella Insalata verde Panino integrale Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con pesto di basilico senza aglio Frittata semplice con parmigiano/grana al forno 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

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

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	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta al pomodoro Filetto di platessa***gratinato/panato al forno **Zucca al forno Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Passato di verdure con orzo/riso/farro Hamburger di pollo al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione
MARTEDÌ Riso e lenticchie (passate per l'infanzia) Provola **Carote trifolate Panino Frutta di stagione	**MARTEDÌ** Pasta con ricotta (bianca o rossa) **Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Insalata verde mista Panino Frutta di stagione
MERCOLEDÌ Pasta fresca al pomodoro **Filetto di nasello al forno con odori Piselli**in umido Panino Frutta di stagione	**MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Frittata con provola al forno Insalata verde Panino Frutta di stagione
GIOVEDÌ Pasta con minestrone** (passato per l'infanzia) Cotoletta di petto di pollo al forno Insalata verde/*pomodori 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 Pasta con zucca** Frittata con parmigiano/grana al forno Insalata verde con carote julienne 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

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				
	INFANZIA	PRIMARIA		INFANZIA	PRIMARIA
PASTA O RISO AL POMODORO:			****MINESTRONE CON PASTA/RISO/ORZO/FARRO:**		
Pasta	Gr. 60	Gr. 70			
Riso	Gr. 50	Gr. 60			
Pomodori pelati	Gr. 30	Gr. 40	Pasta	Gr. 35	Gr. 40
Olio EVO	Gr. 5	Gr. 5	Riso/orzo/farro	Gr. 35	Gr. 40
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Minestrone	Gr. 40	Gr. 45
Sale e odori	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr. 5	Gr. 5
			Sale e odori	q.b.	q.b.
PASTA/RISO CON **PISELLI:			**PASTA CON RICOTTA:**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta	Gr.50	Gr. 60
Riso	Gr. 35	Gr. 40	Ricotta	Gr. 15	Gr. 20
Piselli	Gr. 40	Gr. 50	Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15
Olio EVO	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano	gr 5	gr 5
Pomodori pelati	Gr. 10	Gr. 15	Olio EVO	gr 5	gr 5
Sale e odori	q.b.	q.b.	Sale e odori	q.b.	q.b.
PASTA E LEGUMI SECCHI (CECI, LENTICCHIE, FAGIOLI):			**RISO O PASTA ALLA ZUCCA O **ZUCCHINE:**		
			Riso		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40	Pasta	Gr. 50	Gr. 60
Legumi secchi	Gr. 20	Gr. 30	Zucca fresca	Gr. 60	Gr. 70
Olio EVO	Gr. 5	Gr. 5	**Zucchine	Gr. 20	Gr. 25
Sale e odori	q.b.	q.b.	Olio EVO	Gr. 20	Gr. 25
			Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
			Sale e odori	Gr. 5	Gr. 5
			Se con pasta fresca:	q.b.	q.b.
				gr 120	gr 130
PASTA E **BROCCOLI:			**PASTA CON TONNO /ROSSA O BIANCA):**		
Pasta	Gr. 35	Gr. 40			
**Broccoli	Gr. 30	Gr. 35	Pasta	Gr. 50	Gr 60
Olio EVO	Gr. 40	Gr. 45	Tonno al naturale sgocciolato	Gr. 25	Gr 30
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5			
Sale ed odori	q.b.	q.b.	Pomodori pelati	Gr 25	Gr 30
			Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr 5
			Sale iodato	q.b.	Q.b.
PASTA INTEGRALE ALLA BOLOGNESE:	Gr. 60	Gr 70	**PASTA FRESCA AL POMODORO:**	Gr. 120	Gr 130
Pasta integrale	Gr. 25	Gr 30	Pasta fresca	Gr. 40	Gr 45
Carne tritata di vitello	Gr. 30	Gr 35	Pomodori pelati	Gr. 5	Gr 5
Pomodori pelati	Gr. 5	Gr 5	Olio extravergine di oliva	Gr. 5	Gr 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr 5	Parmigiano o grana	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana	q.b.	q.b.	Sale iodato e odori		
Sale iodato e odori					
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:	**Gr. 150 PZ**	**Gr 200 PZ**	**TRANCIO DI PIZZA MARINARA:**	**Gr. 150 PZ**	**Gr 200 PZ**
Farina	q.b.	q.b.	Farina	q.b.	q.b.
Lievito di birra	q.b.	q.b.	Lievito di birra	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	Sale iodato	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	Origano	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 45	Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 45
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra	Gr. 5	Gr. 5
	Gr. 30	Gr. 35			

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

Caciocavallo			vergine di oliva		
PENNETTE ALLA NORMA: Pasta Melanzane Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 Gr. 40 Gr 25 Gr. 5 q.b.	Gr 60 Gr 45 Gr 30 Gr 5 Q.b.	**PASTA CON PESTO SENZA AGLIO:** Pasta Pesto alla genovese (basilico, pinoli, olio EVO) Parmigiano o grana Sale	Gr. 60 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.

SECONDI PIATTI	TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE A.S. 2026/2027 MENU' PRIMAVERA ED AUTUNNO/INVERNO- COMUNE DI BONIFATI				
	INFANZIA	PRIMARIA		INFANZIA	PRIMARIA
FRITTATA CON CACIOCAVALLO AL FORNO Uova Caciocavallo/Provola Olio EVO Parmigiano o grana Sale e odori	N° 1 Gr. 25 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	N° 1 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	**PIZZAIOLA DI VITELLO:** *Fettina di vitello* Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	*Gr. 70* Gr. 25 Gr. 5 q.b.	*Gr. 80* Gr. 30 Gr. 5 q.b.
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE /A PASTA MOLLE: (crescenza, robiola, stracchino, scamorza, provola, galbani)	GR. 60	GR. 70	**FILETTO/LONZA DI MAIALE AL FORNO:** Arista di maiale Olio EVO Sale e odori , mollica di pane	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.
****BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO** Bastoncini di filetto di merluzzo	N° 3	N° 4	**PROSCIUTTO COTTO s.p. :** Prosciutto cotto s.p.	Gr. 60	Gr. 70
BOCCONCINI DI MOZZARELLA/MOZZARELLA: Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd)/mozzarella	N°2/ gr 60	N°3/ gr 90	**COTOLETTA DI POLLO AL FORNO:** Petto di pollo Pangrattato 1 uovo ogni 10 porzioni Olio EVO Sale e odori	Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.
SOVRACOSCE /COSCE DI POLLO AL FORNO: Sovracosce/cosce di pollo Olio EVO Sale e odori	Gr. 140 Gr. 5 q.b.	Gr. 150 Gr. 5 q.b.	**POLPETTONE DI TACCHINO:** Carne tritata di tacchino Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio EVO Sale e odori	Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr 60 N° 1 Gr. 5 q.b. 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

FRITTATA SEMPLICE CON PARMIGIANO/GRANA AL FORNO Uova Parmigiano o grana Olio EVO Sale e odori	 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	 N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	**COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO:** Fettina di vitello Pangrattato 1 uovo ogni 10 porzioni Olio EVO Sale e odori	 Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO: Petto di pollo Uovo n.1 ogni 10 porzioni Olio EVO Sale, pangrattato Se in umido: pomodori pelati	 Gr. 70 Gr. 5 q.b. gr 15	 Gr. 80 Gr. 5 q.b. gr 20	**HAMBURGER DI POLLO/TACCHINO:** Carne tritata di pollo/tacchino Olio EVO Sale, farina e odori	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr. 5 q.b.
FILETTO DI **PLATESSA/MERLUZZO/NASELLO AL FORNO: Filetti di **platessa surgelati Olio EVO Sale e odori , mollica di pane	 Gr. 90 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	**FILETTO DI **MERLUZZO /NASELLO IN UMIDO O POMODORINI:** Filetti di **merluzzo surgelati Pomodori pelati Olio EVO Sale e odori	 Gr. 90 Gr 15 Gr. 5 q.b.	 Gr. 100 Gr 20 Gr. 5 q.b.
HAMBURGER DI LEGUMI AL FORNO: Legumi secchi (lenticchie, ceci, fagioli) Uova 1 ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato e odori	 Gr. 50 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	 Gr 60 Gr 5 q.b. gr 5 q.b.			

CONTORNI	TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE A.S. 2026/2027 MENU' PRIMAVERA ED AUTUNNO/INVERNO- COMUNE DI BONIFATI				
	INFANZIA	PRIMARIA		INFANZIA	PRIMARIA
INSALATA DI *POMODORI *Pomodori freschi Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr.5 q.b.	**PISELLI IN UMIDO** **Piselli Olio EVO Sale e odori	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 Gr.5 q.b.
BIETOLA O **CAROTE **SPINACI SALTATI /LESSATI **Carote ** Bietola ** spinaci Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 70 Gr. 5	 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 80 Gr. 5	**VERDURE GRATINATE O CON ODORI:** **Zucchine **Zucca gialla *melanzane Mollica di pane Olio extra-	 Gr. 70 Gr. 70 gr 70 q.b. Gr. 5	 Gr. 80 Gr. 80 gr 80 q.b. Gr. 5

Prot. n°181461 Asp Cosenza
21/10/2026

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

	q.b.	q.b.	vergine di oliva Sale ed odori	q.b.	q.b.
**CAROTE o **ZUCCHINE TRIFOLATE **Carote , **zucchine Olio EVO Sale	 Gr. 70 Gr. 5 q.b.	 Gr. 80 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.	 Gr. 40 Gr.40 Gr.5 q.b.
PATATE AL FORNO: Patate fresche Olio EVO Sale e odori	 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	 Gr. 120 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.	 Gr. 40 Gr.40 Gr 35 Gr.5 q.b.
**PISELLI E **CAROTE IN UMIDO **Piselli **Carote Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5 q.b.	 Gr. 40 Gr.40 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.	 Gr 55 Gr 55 Gr 20 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.	 Gr. 30 Gr.30 Gr.30 Gr.5 q.b.	MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE: Melanzane zucchine Olio EVO Sale e odori	 Gr. 35 Gr. 35 Gr. 5 q.b.	 Gr. 40 Gr.40 Gr.5 q.b.

VARI	TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE A.S. 2026/2027 MENU' PRIMAVERA ED AUTUNNO/INVERNO- COMUNE DI BONIFATI				
	INFANZIA	PRIMARIA		INFANZIA	PRIMARIA
PANINO (bianco o integrale)	Gr. 50	Gr. 70	FRUTTA	Gr. 100	Gr. 120

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.

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