Comune di Bonifati

(INFANZIA- PRIMARIA)

MENU PRIMAVERA/ESTATE

A.S. 2026/2027

MENÙ VEGETARIANO	
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) Sformato di verdure al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Hamburger di legumi ***Bietolina lessa Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Riso con crema di **zucchine **Piselli e patate in umido Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) Uova sode Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Riso con **piselli (passati per l'infanzia) Patate e zucchine*** al forno Panino integrale Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con **minestrone (passato per l'infanzia) Frittata con provola al forno ***Bietolina lessa Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Polpette di zucchine al forno/in umido **Melanzane grigliate Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pennette alla *norma* (sugo con melanzane) Formaggio vegetale (a base di soia) 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 VEGETARIANO	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta e lenticchie (passate per l'infanzia) Ricotta Insalata verde Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con **minestrone passato Caponata al forno Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Uova sode Insalata verde Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Riso con crema di zucchine** Spuma di patate al forno Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con misto legumi (passati per l'infanzia) Formaggio vegetale (a base di soia) Insalata mista (lattuga, pomodori, carote julienne) Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta con **minestrone passato Insalata di pomodori Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con ceci (passati per l'infanzia) Polpette di ricotta al forno/in umido **Piselli in umido Panino integrale Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Hamburger di legumi 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 **Carote trifolate 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
.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 VEGETARIANO	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta con **broccoli Bocconcini di mozzarella Insalata verde Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Risotto con zucca Polpette di ricotta al forno/in umido Carote** trifolate Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Sformato di verdure al forno **Piselli in umido Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pasta con minestrone*** (passato per l'infanzia) Formaggio fresco spalmabile Insalata mista (lattuga, radicchio, carote julienne) Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con ceci (passati per l'infanzia) Broccoli***e patate saltati in padella/al forno Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Pasta al pomodoro Frittata con spinaci al forno Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta e lenticchie (passate per l'infanzia) **Zucca con parmigiano gratinata al forno Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di mozzarella Insalata mista (lattuga, radicchio, carote julienne) Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** **Minestrone passato con riso/orzo/farro Purè di patate al forno Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta e fagioli (passati per l'infanzia) **Cavolfiore al forno con provola 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

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 VEGETARIANO	
TERZA SETTIMANA	**QUARTA SETTIMANA**
LUNEDÌ Pasta al pomodoro **Zucca con parmigiano gratinata al forno Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Riso e lenticchie (passate per l'infanzia) Provola **Carote lesse ad insalata Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta fresca al pomodoro Broccoli** e cavolfiori** gratinati al forno Piselli**in umido Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pasta con minestrone** (passato per l'infanzia) Formaggio vegetale (a base di soia) Insalata verde/*pomodori Panino Frutta di stagione **VENERDÌ** Pasta con zucca** Frittata con parmigiano/grana al forno Spinaci**saltati in padella Panino Frutta di stagione	**LUNEDÌ** Passato di verdure con orzo/riso/farro Hamburger di legumi al forno **Carote trifolate Panino Frutta di stagione **MARTEDÌ** Pasta con ricotta (bianca o rossa) Insalata verde mista (lattuga, radicchio, pomodori) Panino Frutta di stagione **MERCOLEDÌ** Pasta al pomodoro Frittata con parmigiano/grana al forno Verdura di stagione in padella Panino Frutta di stagione **GIOVEDÌ** Pasta e ceci (passati per l'infanzia) **Carote e patate al forno/in umido 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- MENU VEGETARIANO		
	INFANZIA		INFANZIA
PASTA O RISO AL POMODORO:		****MINESTRONE CON PASTA/RISO/ORZO/FARRO:**	
Pasta	Gr. 60	Pasta	Gr. 35
Riso	Gr. 50	Riso/orzo/farro	Gr. 35
Pomodori pelati	Gr. 30	Minestrone	Gr. 40
Olio EVO	Gr. 5	Olio EVO	Gr. 5
Parmigiano o grana	Gr. 5	Sale e odori	q.b.
Sale e odori	q.b.		
PASTA/RISO CON **PISELLI:		**PASTA CON RICOTTA:**	
Pasta	Gr. 35	Pasta	Gr.50
Riso	Gr. 35	Ricotta	Gr. 15
Piselli	Gr. 40	Pomodori pelati	Gr. 10
Olio EVO	Gr. 5	Parmigiano	gr 5
Pomodori pelati	Gr. 10	Olio EVO	gr 5
Sale e odori	q.b.	Sale e odori	q.b.
PASTA E LEGUMI SECCHI (CECI, LENTICCHIE, FAGIOLI):		**RISO O PASTA ALLA ZUCCA O **ZUCCHINE:**	
Pasta	Gr. 35	Riso	
Legumi secchi	Gr. 20	Pasta	Gr. 50
Olio EVO	Gr. 5	Zucca fresca	Gr. 60
Sale e odori	q.b.	**Zucchine	Gr. 20
		Olio EVO	Gr. 20
		Parmigiano o grana	Gr. 5
		Sale e odori	Gr. 5
		Se con pasta fresca:	q.b.
			gr 120
PASTA E **BROCCOLI:		**PASTA FRESCA AL POMODORO:**	
Pasta	Gr. 35	Pasta fresca	Gr. 120
**Broccoli	Gr. 30	Pomodori pelati	Gr. 40
Olio EVO	Gr. 40	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Parmigiano o grana	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5
Sale ed odori	q.b.	Sale iodato e odori	q.b.
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:	**Gr. 150 PZ**	**TRANCIO DI PIZZA MARINARA:**	**Gr. 150 PZ**
Farina	q.b.	Farina	q.b.
Lievito di birra	q.b.	Lievito di birra	q.b.
Sale iodato	q.b.	Sale iodato	q.b.
Origano	Gr. 40	Origano	Gr. 40
Pomodori pelati	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 5
Olio extra vergine di oliva	Gr. 30	Olio extra vergine di oliva	
Caciocavallo			
PENNETTE ALLA NORMA:		**PASTA CON PESTO SENZA AGLIO:**	
Pasta	Gr. 50	Pasta	Gr. 60
Melanzane	Gr. 40	Pesto alla genovese	Gr. 10
Pomodori pelati	Gr 25		
Olio extra vergine di	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

oliva Sale iodato		(basilico, pinoli, olio EVO) Parmigiano o grana Sale	Gr. 5 Gr. 5 q.b.

SECONDI PIATTI	INFANZIA		INFANZIA
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.	**FORMAGGIO A BASE VEGETALE AD ES.SOIA**	GR. 60
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE /A PASTA MOLLE: (crescenza, robiola, stracchino, scamorza, provola, galbani)	GR. 60	**PATATE E BROCCOLI AL FORNO:** Patate fresche Broccoli** Olio EVO Sale e odori	 Gr. 60 Gr 40 Gr. 5 q.b.
BOCCONCINI DI MOZZARELLA/MOZZARELLA: Bocconcini di mozzarella (Gr. 30 cd)/mozzarella	N°2/ gr 60	**POLPETTE DI ZUCCHINE FORNO:** Zucchine** Mollica di pane 1 uovo ogni 10 porzioni Olio EVO Sale e odori	 Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.
FRITTATA SEMPLICE CON PARMIGIANO/GRANA AL FORNO Uova Parmigiano o grana Olio EVO Sale e odori	N° 1 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	**POLPETTE DI RICOTTA FORNO:** Ricotta vaccina Mollica di pane 1 uovo ogni 10 porzioni Olio EVO Sale e odori	 Gr. 60 q.b. 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.	**VERDURE GRATINATE CON PROVOLA:** **Zucchine **Zucca gialla *melanzane Provola Mollica di pane Olio extra-vergine di oliva Sale ed odori	 Gr. 70 Gr. 70 gr 70 Gr 15 q.b. Gr. 5 q.b.
SPUMA DI PATATE AL FORNO; Patate fresche Parmigiano o grana Provola Olio extra-vergine di oliva Sale ed ofori	 Gr 100 Gr 5 Gr 15 Gr 5 q.b.	**PURE' DI PATATE** *Patate fresche* Olio extra-vergine di oliva Sale ed ofori	 Gr 100 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

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.

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

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

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