



Città di Lucca

# Menù Primaveraile A.S. 2025/2026

Settore Dipartimentale 4 - "Istruzione, Cultura, Sport e Turismo" U.O. 4.2 Servizi scolastici



	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana	5ª settimana	6ª settimana	7ª settimana	8ª settimana
<b>Lunedì</b>	01/06/26	13/04/26 - 08/06/26	20/04/26 - 15/06/26	27/04/26 - 22/06/26	04/05/26 - 29/06/26	11/05/26	18/05/26	25/05/26
	Pizza rossa con origano Mozzarella Pomodori/finocchi* Yogurt alla frutta	Pasta integrale alla pizzaiola Affettato di tacchino Carote filangee Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagioli cannellini Pane Frutta	Pasta al salmone Omelette al formaggio Finocchi in insalata/pomodori* Pane Frutta	Passato di verdura con miglio Arista al forno Pomodori in insalata/finocchi* Pane Frutta	Pasta alla pizzaiola Petto di pollo panato Insalata Pane Frutta	Riso all'olio extra vergine di oliva Bastoncini di merluzzo Pisellini Pane Frutta	Ravioli Burro e salvia Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta
<b>martedì</b>	02/06/26	14/04/26 - 09/06/26	21/04/26 - 16/06/26	28/04/26 - 23/06/26	05/05/26 - 30/06/26	12/05/26	19/05/26	26/05/26
	Pasta alla Norma Stracchino Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Insalata di lenticchie e pomodori/lenticchie in umido* Pane Frutta	Pizza rossa con origano Mozzarella Pomodori/finocchi* Yogurt alla frutta	Lasagne al pomodoro Scaglie di grana Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extra vergine Bocconcini di tacchino alle erbette Carote filangee Pane Frutta	Riso all'olio extra vergine Platessa all'isolana Pisellini Pane Dessert	Gnocchi al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine di oliva Stornato di verdura Insalata Pane Frutta
<b>mercoledì</b>	08/04/26 - 03/06/26	15/04/26 - 10/06/26	22/04/26 - 17/06/2026	29/04/26 - 24/06/26	06/05/26	13/05/26	20/05/26	27/05/26
	Minestrina di ceci con orzo Coscia di pollo arrosto Insalata Pane Frutta	Gnocchi alla crema di zucchine Mozzarella Insalata rosso-verde Pane Dessert	Pasta al ragù vegetale Omelette agli spinaci Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine di oliva Hamburger di carne Pisellini Pane Frutta	Pasta Integrale al pesto Stornato di verdura Insalata Pane Frutta	Pasta al ragù di lenticchie rosse Pecorino Fagiolini al vapore Pane Frutta	Pizza rossa con origano Mozzarella Pomodori/finocchi* Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pesto Bocconcini di pollo alle erbe Carote filangee Pane Frutta
<b>giovedì</b>	09/04/26 - 04/06/26	16/04/26 - 11/06/26	23/04/26 - 18/06/26	30/04/26 - 25/06/26	07/05/26	14/05/26	21/05/26	28/05/26
	Pasta ai filetti di Trota Prosciutto crudo/cotto Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta	Pasta al ragù Scaglie di grana Verdure al forno Pane Frutta	Riso alle zucchine Platessa gratinata Carote al vapore Pane Frutta	Pizza rossa con origano Mozzarella Pomodori/finocchi* Yogurt alla frutta	Passato di verdure con miglio Arrosto di Vitella Patate lessate Pane Frutta	Riso al pomodoro Hamburger di manzo Insalata Pane Frutta	Pasta colorata Bastoncini di merluzzo Fagioli cannellini lessati Pane Dessert
<b>venerdì</b>	10/04/26 - 05/06/26	17/04/26 - 12/06/26	24/04/26 - 19/06/26	01/05/26 (festivo) - 26/06/26	08/05/26	15/05/26	22/05/26	29/05/26
	Pasta al pomodoro e basilico Omelette agli spinaci Fagiolini al vapore Pane Frutta	Riso al pomodoro Filetto di platessa gratinata Spinaci al vapore Pane Frutta	Riso zafferano e ceci Arrosto di vitello Insalata rosso verde Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Tortino di legumi Insalata rosso-verde Pane Yogurt	Pasta di Alice Bastoncini di merluzzo Zucchine trifolate Pane Frutta	Lasagne al pesto Stracchino Carote filangee Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Spinaci al vapore Pane Frutta	Riso alle verdure Omelette alle zucchine Pomodori in insalata/finocchi* Pane Frutta

FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: biologici 100%   
 (no 5 gamma, piselli/fagiolini/spinaci/bietola gelo, frutta non di stagione autorizzata solo per il mese di maggio)  
 UOVA: biologiche 100%   
 CARNE BOVINA: biologica 100%   
 CARNE SUINA: biologica 10%  
 CARNE AVICOLA: biologica 20%, il quantitativo restante allevato senza antibiotici, rurale in libertà  
 PRODOTTI ITTICI: gelo, origine zona FAO 27 o FAO 37  
 PRODOTTI ITTICI ACQUA DOLCE: da allevamento a valle

SALUMI E FORMAGGI: biologici, DOP o IGP 30%; salumi privi di polifosfati e glutammato monosodico  
 LATTE E YOGURT: biologici 100%   
 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: biologico 100%   
 PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO: biologici 100%   
 SUCCHI DI FRUTTA o NETTARI DI FRUTTA: biologici 100% contenuti naturalmente zuccheri   
 ACQUA: di rete salvo situazioni particolari  
 PASTA, RISO, ORZO, MIGLIO, CEREALI TUTTI COMPRESO PANE E FARINE: biologici 100%   
 FARRO: IGP

PARMIGIANO REGGIANO: 24 mesi  
 GENERALE: no OGM, glutammato monosodico, olio di palma, sciroppo di glucosio/saccarosio SALE: sale iodato  
 \*secondo stagionalità

- Preparazione realizzata con prodotti biologici con aggiunta di parmigiano reggiano 24 mesi e sale iodato
- Preparazione realizzata con prodotti biologici o biologici con aggiunta di sale iodato