



Menù autunno-inverno 2026/2027 - Comune di Leno
Asilo Nido



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	S: Frutta di stagione Risotto allo zafferano Primo sale spinaci all'olio* Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione Crema di zucca con pastina* Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Patate al rosmarino Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Polpette di fagioli cannellini Carote all'olio* Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* Frittata al formaggio zucca al forno* Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Lasagne al forno* Fagiolini al vapore* Pane M: yogurt bianco	09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
2° settimana	S: Frutta di stagione Pasta pomodoro e ricotta Scaloppina di pollo alla salvia zucchine al forno Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* Frittata al forno Patate prezzemolate* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Asiago DOP Carote all'olio Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Crema di piselli * Pizza margherita biete all'olio Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Risotto ai formaggi Fil merluzzo in crosta di mais* broccoli Pane M: yogurt bianco	16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
3° settimana	S: Frutta di stagione Pasta olio e grana Crocchette di patate e formaggio* Carote* all'olio Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione Pasta integrale al ragu di carne Fagiolini al vapore* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo Erbette* Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Gnocchi di patate al pomodoro* Filetto di merluzzo gratinato* zucca al forno Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Passato di verdura con pastina* Frittata ai porri Patate al rosmarino* Pane M: yogurt bianco	23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027
4° settimana	S: Frutta di stagione Pasta alla mimosa* Sovracosce di pollo Erbette* Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione crema di verdura con riso* hamburger di lenticchie Fagiolini al vapore* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Polenta Brisicc (macinata di carne) Piselli brasati* Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Crema di zucca e ceci con pasta* cotoletta di merluzzo* Carote all'olio Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Pasta alla pizzaiola crescenza Spinaci all'olio Pane M: yogurt bianco	19.10.2026-25.10.2026 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
5° settimana	S: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Frittata con verdure* Carote all'olio Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione Crema di zucca con pastina* polpette di ceci spinaci alla parmigiana Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Ravioli di magro burro e salvia* mozzarella (1/2 porz) zucchine al forno Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* scaloppina al limone Patate lesse* Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinata* broccoli Pane M: yogurt bianco	26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
6° settimana	S: Frutta di stagione Pasta alla zucca Crescenza Piselli brasati* Pane M: Biscotti secchi (Oswego)	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini* Hamburger di pesce* Fagiolini al vapore* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pasta con ragu di lenticchie Crocchette di patate e formaggio* Carote all'olio Pane M: Crackers + frutta	S: Frutta di stagione Pasta al pesto di broccoli* Sovracosce di pollo Spinaci all'olio Pane M: frutta di stagione	S: Frutta di stagione Crema di verdura* pizza margherita zucca al forno Pane M: yogurt bianco	02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cannuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.)
Cereali contenenti glutine (cibo grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cibo mandorle, nocciole, noci, noci di cagno, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

rev 26/09/2026



Menù autunno-inverno 2026/2027 - Comune di Leno Scuola dell'infanzia



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	S: Frutta di stagione Risotto allo zafferano Primo sale Spinaci all'olio* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di zucca con pastina* Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Patate al rosmarino Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Polpette di fagioli cannellini Carote julienne Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* Frittata al formaggio Zucca al forno* Pane M: Succo di frutta e cracker	S: Frutta di stagione Lasagne al forno* Fagiolini* al vapore Pane M: frutta	09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
2° settimana	S: Frutta di stagione Pasta pomodoro e ricotta Scaloppina di pollo alla salvia Insalata verde Pane M: frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* Frittata al forno Patate prezzemolate* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pasta al pomodoro Asiago DOP Carote all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di piselli * Pizza margherita Cappuccio Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Risotto ai formaggi Fil merluzzo in crosta di mais* Finocchio crudo Pane M: Succo di frutta e cracker	16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
3° settimana	S: Frutta di stagione Pasta alla trapanese Crocchette di patate e formaggio* Carote julienne Pane M: Succo di frutta e cracker	S: Frutta di stagione Pasta integrale al ragu di carne Fagiolini al vapore* Pane M: frutta	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo Erbette* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Gnocchi di patate al pomodoro* Filetto di merluzzo gratinato* insalata verde Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Passato di verdura con pastina* Frittata ai porri Patate al rosmarino* Pane M: Budino	23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027
4° settimana	S: Frutta di stagione Pasta alla mimosa* Sovracosce di pollo cappuccio Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione crema di verdura con riso* hamburger di lenticchie Fagiolini al vapore* Pane M: Succo di frutta e cracker	S: Frutta di stagione Polenta e spezzatino di vitellone Piselli brasati* Pane M: frutta	S: Frutta di stagione Crema di zucca e ceci con pasta* cotoletta di merluzzo* Carote julienne Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Pasta alla pizzaiola crescenza Spinaci all'olio * Pane M: Mousse di frutta	19.10.2026-25.10.2026 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
5° settimana	S: Frutta di stagione Pasta al tonno Frittata con verdure* Carote all'olio Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Crema di zucca con pastina* polpette di ceci Insalata verde Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Ravioli di magro burro e salvia* mozzarella (1/2 porz) Carote julienne Pane M: Succo di frutta e cracker	S: Frutta di stagione Passato di verdura con orzo* scaloppina al limone Patate lesse* Pane M: frutta	S: Frutta di stagione Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinata* Cappuccio Pane M: Yogurt alla frutta	26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
6° settimana	S: Frutta di stagione Pasta alla zucca Crescenza Piselli brasati* Pane M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Crema di carote con crostini* Hamburger di pesce* Fagiolini al vapore* Pane M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Pasta con ragu di lenticchie Crocchette di patate e formaggio* Insalata Pane M: Budino	S: Frutta di stagione Pasta al pesto di broccoli* Sovracosce di pollo Finocchio crudo Pane M: Succo di frutta e cracker	S: Frutta di stagione Crema di verdura* pizza margherita carote julienne Pane M: frutta	02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

rev 28/09/2026

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



Menù autunno-inverno 2026/2027 - Comune di Leno

Scuola Primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Risotto allo zafferano Primo sale Spinaci all'olio* Pane	Crema di zucca con pastina* Spezzatino di tacchino alla pizzaiola Patate al rosmarino Pane	Pasta al pomodoro Polpette di fagioli cannellini Carote julienne Pane	Passato di verdura con orzo* Frittata al formaggio Zucca al forno* Pane	Lasagne al forno* Fagiolini* al vapore Pane	09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
2° settimana	Pasta pomodoro e ricotta Scaloppina di pollo alla salvia Insalata verde Pane	Passato di verdura con orzo* Frittata al forno Patate prezzemolate* Pane	Pasta al pomodoro Asiago DOP Carote all'olio Pane	Pizza margherita Cappuccino Pane	Risotto ai formaggi Fil merluzzo in crosta di mais* Finocchio crudo Pane	16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
3° settimana	Pasta alla trapanese Crocchette di patate e formaggio* Carote julienne Pane	Pasta integrale al ragu di carne Fagiolini al vapore* Pane	Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo Erbette* Pane	Gnocchi di patate al pomodoro* Filetto di merluzzo gratinato* insalata verde Pane	Passato di verdura con pastina* Frittata ai porri Patate al rosmarino* Pane	23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027
4° settimana	Pasta alla mimosa* Sovracosce di pollo cappuccino Pane	crema di verdura con riso* hamburger di lenticchie Fagiolini al vapore* Pane	Polenta e spezzatino di vitellone Piselli brasati* Pane	Crema di zucca e ceci con pasta* cotoletta di merluzzo* Carote julienne Pane	Pasta alla pizzaiola crescenza Spinaci all'olio *	19.10.2026-25.10.2026 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
5° settimana	Pasta al tonno Frittata con verdure* Carote all'olio Pane	Crema di zucca con pastina* polpette di ceci Insalata verde Pane	Ravioli di magro burro e salvia* mozzarella (1/2 porz) Carote julienne Pane	Passato di verdura con orzo* scaloppina al limone Patate lesse* Pane	Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinata* Cappuccino Pane	26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
6° settimana	Pasta alla zucca Crescenza Piselli brasati* Pane	Crema di carote con crostini* Hamburger di pesce* Fagiolini al vapore* Pane	Pasta con ragu di lenticchie Crocchette di patate e formaggio* Insalata Pane	Pasta al pesto di broccoli* Sovracosce di pollo Finocchio crudo Pane	pizza margherita carote julienne Pane	02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027 08.3.2027-14.3.2027

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

rev 28/09/2026

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccino, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccino, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccino, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religioso si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione o/o allergia.



Menù autunno-inverno 2026/2027 - Comune di Leno

Scuola Secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Risotto allo zafferano Primo sale spinaci all'olio* Pane		Pasta al pomodoro Polpette di fagioli cannellini Carote julienne Pane			09.11.2026-15.11.2026 21.12.2026-27.12.2026 01.2.2027-07.2.2027 15.3.2027-21.3.2027
2° settimana	Pasta pomodoro e ricotta scaloppina di pollo alla salvia Insalata verde Pane		Pizza Margherita Cappuccino Pane			16.11.2026-22.11.2026 28.12.2026-03.1.2027 08.2.2027-14.2.2027 22.3.2027-28.3.2027
3° settimana	pasta alla trapanese Crocchette di patate e formaggio* Carote julienne Pane		Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo insalata Pane			23.11.2026-29.11.2026 04.1.2027-10.1.2027 15.2.2027-21.2.2027 29.3.2027-04.4.2027
4° settimana	Pasta alla mimosa* Sovracosce di pollo Insalata verde Pane		Polenta e spezzatino di vitellone Piselli brasati* Pane			19.10.2026-25.10.2026 30.11.2026-06.12.2026 11.1.2027-17.1.2027 22.2.2027-28.2.2027 05.4.2027-11.4.2027
5° settimana	Pasta al tonno Frittata con verdure* Carote all'olio Pane		Ravioli di magro burro e salvia* Mozzarella Zucchine al forno* Pane			26.10.2026-01.11.2026 07.12.2026-13.12.2026 18.1.2027-24.1.2027 01.3.2027-07.3.2027 12.4.2027-18.4.2027
6° settimana	pasta alla zucca Crescenza Piselli brasati* Pane		pasta al ragu di lenticchie Crocchette di patate e formaggio* fagiolini al vapore Pane			02.11.2026-08.11.2026 14.12.2026-20.12.2026 25.1.2027-31.1.2027

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

rev 28/09/2026

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccino, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccino, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccino, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo.