I menù del servizio di ristorazione scolastica
Anno scolastico 2026-2027

La proposta dietetica del servizio di ristorazione scolastica si articola in due menù stagionali (autunnale/primaverile e invernale) al fine di offrire pasti con alimenti diversi, sani e bilanciati secondo le necessità di nutrizione nelle diverse età dei bambini.

I menù sono elaborati sulla base di quanto contenuto nelle Linee guida per la ristorazione collettiva del Comune di Brescia per garantire un'alimentazione equilibrata secondo le indicazioni più aggiornate della ricerca scientifica.

In caso di indisposizione temporanea è possibile richiedere a scuola il giorno stesso una dieta leggera, composta a rotazione da: pasta o riso in bianco, carne, pesce al forno o al vapore o ricotta, patate o carote al vapore, mela/pera. Tale dieta "leggera" può essere ordinata per un massimo di 3 giorni consecutivi, mentre per un periodo superiore è necessaria la presentazione di un certificato medico.

Occasionalmente è possibile sostituire il secondo piatto del giorno con una proposta alternativa indicata a menù, ma è consigliato limitare il più possibile il ricorso all'alternativa al fine di incoraggiare i bambini ad assaggiare tutti i piatti per nutrirsi in modo equilibrato.

Nel caso si renda necessario il ricorso all'alternativa, sarà cura della famiglia darne comunicazione a scuola in modo che il personale possa tenerne conto nelle ordinazioni della giornata.

Per esigenze di carattere medico (allergie; intolleranze; patologie) è possibile richiedere un menù personalizzato tramite apposita istanza mediante il portale reso disponibile sul sito del Comune, allegando la documentazione medica che attesti la problematica.

Inoltre, in caso di bisogni diversi sulla base di scelte etico/religiose, è necessario presentare apposita istanza con le stesse modalità di cui sopra, allegando un'autocertificazione.

Gli uffici rimangano disponibili per chiarimenti o informazioni relativamente alla gestione e alle problematiche del servizio ai numeri 030 297 7412 / 8377 e all'indirizzo email consulenzadietetica@comune.brescia.it

MENU AUTUNNO-INVERNO

Scuola Primaria Tito Speri

SANTAGIULIA HDEMIA DI BELLE ARTI

COMUNE DI BRESCIA

ALIMENTARSI IMPARIAMO MANGIANDO

Vivenda

MENU' SCUOLA PRIMARIA TITO SPERI –AUTUNNO INVERNO

PRIMA SETTIMANA		
	Menù	***Alternativa***
LUN	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo alla pizzaiola Carote al vapore olio e rosmarino	Piselli stufati
MAR	Orzotto allo zafferano Frittata semplice Fagiolini al vapore	Merluzzo alla pizzaiola
MER	Pasta al ragù di seitan Polpette di ricotta Finocchi all'olio	Legumi al pomodoro
GIO	Riso al pomodoro Nuggets di pollo Broccoli al vapore	Pepite di tofu grainato
VEN	Casoncelli alla bresciana Merluzzo al pomodoro Spinaci all'olio FRUTTA	Hamburger vegano

SECONDA SETTIMANA		
	Menù	***Alternativa***
LUN	Pizza margherita Fagiolini al vapore	Pasta al pomodoro Legumi speziati (ceci e Lenticchie al curry)
MAR	Spatzle verdi all'olio e grana Polpette di verdure Finocchi trifolati	Petto di pollo alla pizzaiola
MER	Pasta integrale al pomodoro Cosce di pollo agli aromi Spinaci all'olio	Merluzzo olio e aromi
GIO	Risotto barbabietola e crescenza Bocconcini di tacchino in salsa Carote al vapore olio e rosmarino	Tortino di verdure
VEN	Farro con dadolata di verdure Platessa panata Zucca al forno con rosmarino FRUTTA	Hamburger di tempeh

TERZA SETTIMANA		
	Menù	***Alternativa***
LUN	Risotto alla parmigiana Petto di pollo alla pizzaiola Carote al vapore olio e rosmarino	Tofu saltato con verdure
MAR	Pasta allo zafferano Arrosto di vitello Erbette all'olio	Piselli stufati
MER	Pasta al ragù di verdure Polpette di patate e formaggio Cavolfiori gratinati	Merluzzo gratinato
GIO	Riso al pomodoro Frittata arcobaleno Fagiolini al vapore	Ceci al curry
VEN	Pasta all'olio e grana Hamburger di salmone Finocchi all'olio YOGURT DA BERE	Frittata semplice

QUARTA SETTIMANA		
	Menù	***Alternativa***
LUN	Risotto allo zafferano Scaloppina di tacchino al limone Spinaci all'olio	Piselli stufati
MAR	Pasta al pesto invernale Gâteau di patate ½ porzione Fagiolini al vapore	Merluzzo olio e aromi
MER	Lasagne al ragù di manzo Lenticchie rosse stufate Finocchi all'olio	Lasagne al ragù vegetale (ragù di seitan)
GIO	Riso al pomodoro Cotoletta di pollo Patate al vapore con aromi	Cotoletta vegetale
VEN	Pasta all'olio e grana (grammatura Ridotta -25%) Halibut gratinato Fagiolini al vapore SALAME DI CIOCCOLATO	Hamburger di tempeh

