

ISTITUTO PARITARIO « PADRE ANGELICO LIPANI »

Suore Francescane del Signore

Scuola dell'Infanzia · Scuola Primaria · Scuola Secondaria di I grado

Via Nomentana 954 – 00137 Roma · Tel. 06 82000172 · segreteria.lipani@gmail.com

MENÙ SCOLASTICO 2026/2027

Rotazione su quattro settimane · menù autunno-inverno e primavera-estate

SCUOLA DELL'INFANZIA

3–5 anni

Autunno – Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Minestra di lenticchie con farro/pasta corta	Riso allo zafferano	Pasta integrale burro e parmigiano
II settimana	Pasta di semola alla ricotta e pomodoro	Orzotto /riso al sugo di pomodoro e carote	Minestra di ceci con riso/ditalini	Pasta di semola alla crema di zucca	Minestrone di verdure con farro
III settimana	Orzo/Pasta e fagioli	pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate (minestra)	Pasta con besciamella leggera e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta al pomodoro e verdure	Pasta burro e parmigiano	Minestra di legumi misti con ditalini	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

Primavera – Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta al pesto	Farro e lenticchie — versione asciutta	Riso allo zafferano	Pasta integrale burro e parmigiano
II settimana	Pasta ricotta e pomodoro	Orzo/riso e verdure di stagione	Riso e ceci — versione asciutta	Pasta di semola alla crema di zucchine	Farro e verdure estive — versione asciutta
III settimana	Orzo/pasta e fagioli con pomodorini	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate — versione asciutta	Pasta con crema di zucchine e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta al pomodoro e verdure	Pasta burro e parmigiano	Ditalini e legumi misti — versione asciutta	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

ISTITUTO PARITARIO « PADRE ANGELICO LIPANI »

Suore Francescane del Signore

Scuola dell'Infanzia · Scuola Primaria · Scuola Secondaria di I grado
Via Nomentana 954 – 00137 Roma · Tel. 06 82000172 · segreteria.lipani@gmail.com

SCUOLA PRIMARIA

6–10 anni

Autunno – Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Minestra di lenticchie con farro/pasta corta	Riso allo zafferano	Pasta integrale burro e parmigiano
II settimana	Pasta con ricotta e pomodoro	Orzotto /riso al pomodoro e verdure	Minestra di ceci con riso/ditalini	Pasta alla crema di zucca	Minestrone di verdure con farro
III settimana	Orzo/ Pasta e fagioli	pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate (minestra)	Pasta con besciamella leggera e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta di semola al pomodoro e verdure	Pasta di semola burro e parmigiano	Minestra di legumi misti con ditalini	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

Primavera – Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta di semola al pesto	Farro e lenticchie — versione asciutta	Riso allo zafferano	Pasta integrale burro e parmigiano
II settimana	Pasta con ricotta e pomodoro	Orzo e verdure di stagione	Riso e ceci — versione asciutta	Pasta di semola alla crema di zucchine	Farro e verdure estive — versione asciutta
III settimana	Orzo/pasta e fagioli con pomodorini	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate — versione asciutta	Pasta con zucchine e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta al pomodoro e verdure	Pasta burro e parmigiano	Ditalini e legumi misti — versione asciutta	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

ISTITUTO PARITARIO « PADRE ANGELICO LIPANI »

Suore Francescane del Signore

Scuola dell'Infanzia · Scuola Primaria · Scuola Secondaria di I grado
Via Nomentana 954 – 00137 Roma · Tel. 06 82000172 · segreteria.lipani@gmail.com

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

11–13 anni

Autunno – Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Minestra di lenticchie con farro/riso	Riso allo zafferano	Pasta al profumo di pesce
II settimana	Pasta di semola alla ricotta e pomodoro	Orzotto al pomodoro e verdure	Minestra di ceci con riso	Pasta di semola alla crema di zucca	Minestrone di verdure con farro
III settimana	Orzo/pasta e fagioli	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate (minestra)	Pasta di semola con besciamella leggera e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta al pomodoro e verdure	Pasta burro e parmigiano	Minestra di legumi misti con ditalini	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

Primavera – Estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Pasta di semola al pesto	Farro e lenticchie — versione asciutta	Riso allo zafferano	Pasta al profumo di pesce
II settimana	Pasta ricotta e pomodoro	Orzo e verdure di stagione	Riso e ceci — versione asciutta	Pasta di semola alla crema di zucchine	Farro e verdure estive — versione asciutta
III settimana	Orzo /pasta e fagioli con pomodorini	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta e patate — versione asciutta	Pasta di semola con zucchine e prosciutto cotto	Riso al pomodoro e carote
IV settimana	Pasta al pomodoro e verdure	Pasta burro e parmigiano	Ditalini e legumi misti — versione asciutta	Riso allo zafferano o al pomodoro	Pasta integrale alla crema di tonno

Postille

1. L'Istituto fornisce il primo piatto, la frutta fresca di stagione e l'acqua. Non fornisce il pane. Il pasto è completato dal porta-pranzo predisposto dalla famiglia, che comprende una fonte proteica e una porzione di verdura, secondo il documento « Il porta-pranzo a scuola – Guida per le famiglie ».

ISTITUTO PARITARIO « PADRE ANGELICO LIPANI »

Suore Francescane del Signore

Scuola dell'Infanzia · Scuola Primaria · Scuola Secondaria di I grado

Via Nomentana 954 – 00137 Roma · Tel. 06 82000172 · segreteria.lipani@gmail.com

2. « Pasta al profumo di pesce »: preparazione a base di filetto di pesce bianco (merluzzo, nasello o platessa), sfilettato e privato delle lisce. La ricetta non prevede molluschi né crostacei, che non sono impiegati in alcuna preparazione del menù.
3. Nel menù primavera-estate le minestre e le zuppe sono proposte in versione asciutta: si riduce il liquido di cottura mantenendo invariate le grammature di cereali, legumi e ortaggi, così che l'apporto nutrizionale resti identico a quello della versione invernale.
4. Nel giorno della « pasta e patate » non vanno aggiunti al porta-pranzo contorni amidacei.
5. Il menù impiega cinque tipologie di cereale — pasta di semola, pasta integrale, riso, orzo e farro — per garantire la varietà raccomandata. Farro e orzo contengono glutine come la pasta di semola: non introducono quindi allergeni nuovi rispetto al menù abituale.
6. L'unico alimento trasformato presente nel menù è il prosciutto cotto, proposto una sola volta nelle quattro settimane. Non sono impiegati dadi, estratti, salse pronte, preparati industriali né pietanze pronte da scaldare.
7. Le grammature per fascia di età sono riportate nel documento « Tabelle dietetiche e grammature per fascia di età ».
8. Le verdure nella pasta al pomodoro quando non specificate sono verdure di stagione o presenti nel sugo di pomodoro a pezzi o passate all'interno .