



MENU' AUTUNNO INVERNO A.S.2025-2026

Il menù entrerà in vigore da 09.12.2025 a partire dalla 6^ settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia 1.3.6.7.11.13 ½ pz Mozzarella 7 Carote all'olio Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Passato di verdura con riso Pr.cotto Patate sabbiose 1 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta all'olio 1.6.10 Brasato di manzo con carote Pane comune 1.6.10 YOGURT 7	Risotto al pomodoro Frittata al forno 3.7 Finocchi julienne 12 Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pesto 1.3.6.7.8.10 Hamburger di patate, lenticchie ** e formaggio Insalata verde con olio EVO Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Ripartizione proteica dei secondi piatti
II SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure (pomodoro,carote) 1.6.10 Bastoncini di pesce 1.3.4.6.7.9.10.12 Finocchi Julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1.6.10 Primosale 7 Insalata verde con olio EVO Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure 1.6.10 Cotoletta di pollo al forno 1.3.6.7.10.11 Patate sabbiose 1 Pane comune 1.6.10 BUDINO AL CIOCCOLATO	Riso olio e grana 3.7 Merluzzo * al pomodoro e origano 4 Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Carote julienne 12 Pizza margherita 1.6.7.10.11 Pr.cotto ½ porz. Pane comune 1.6.10 ½ pz Frutta fresca	Piatto a base di formaggio
III SETTIMANA	Pasta in salsa aurora 1.6.7.10 Formaggio spalmabile 7 Carote Julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Crema di cannellini** con pasta 1.6.10.11 Nuggets di pollo ½ porz. 1.3.5.6.7.10 Insalata verde con olio EVO Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1.6.10 Frittata al forno 3.7 Finocchi julienne 12 Pane comune 1.6.10 MOUSSE DI FRUTTA	Passato di verdure con crostini 1.6.10.13 Arrosto di tacchino Patate al forno Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Risotto alla milanese Nuggets di pesce * 1.4 Fagiolini al vapore con olio EVO* Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Piatto a base di uova
IV SETTIMANA	Pasta al pesto 1.3.6.7.8.10 Robiola 7 Insalata mista Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure 1.6.10 Cosce di pollo al forno INF: Petto di pollo al rosmarino Patate sabbiose 1 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al ragù di carne bovina 1.6.10 Frittata al forno ½ pz 3.7 Carote cotte * Pane comune 1.6.10 YOGURT 7	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce 1.3.4.6.7.9.10.12 Finocchi Julienne 12 Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1.6.10 Cotoletta Veg ** 1.3.6.7.10.11 Carote julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Piatto a base di pesce
V SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure 1.6.10 Formaggio spalmabile 7 Insalata con olio Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pesto 1.3.6.7.8.10 Frittata al forno 3.7 Finocchi Julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Passato di verdura e legumi 1.6.10.11 Pizza margherita 1.6.7.10.11 Pane comune 1.6.10 ½ porzione BUDINO AL CIOCCOLATO	Risotto al pomodoro Polpettine di pesce * 1.3.4.6.7.10.11 Insalata verde con olio EVO Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Crema di carote con crostini 1.6.10.13 Cotoletta di pollo al forno 1.3.6.7.10.11 Patate sabbiose 1 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Piatto a base di legumi
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana 1.3.6.7.10 Tonno all'olio 4 Finocchi Julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Risotto agli spinaci * Crescenza 7 Carote Julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	Pasta pasticciata con carne e besciamella 1.3.6.7.8 Insalata verde Pane comune 1.6.10 MOUSSE DI FRUTTA	Vellutata di zucca con farro 1.6.9.10.11 Scaloppina di tacchino all'arancia 1.6.10.12 Patate sabbiose 1 Pane integrale 1.6.10 Frutta fresca	Pasta al pesto 1.3.6.7.8.10 Polpettine di lenticchie ** 1.3.6.7.10.11 Finocchi julienne 12 Pane comune 1.6.10 Frutta fresca	

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1^ piatto. Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato. Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi. Nella pasta al pesto il formaggio grattugiato viene aggiunto nella quantità di ½ porzione direttamente in teglia

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soya, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predisponde tabelle dietetiche personalizzate.

MENU' AUTUNNO INVERNO

A.S. 2025/2026 ETICO RELIGIOSO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia ½ pz Mozzarella Carote all'olio Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura con riso Pr.cotto (2) filetto di pesce Patate sabbiose Pane comune Frutta fresca	Pasta all'olio Brasato di manzo con carote (3) formaggio Pane comune Yogurt	Risotto al pomodoro Frittata al forno Finocchi julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger di patate, lenticchie e formaggio Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure Bastoncini di pesce (4) legumi Finocchi Julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Primosale Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cotoletta di pollo al forno (1) Filetto di pesce Patate sabbiose Pane comune Budino al cioccolato	Riso olio e grana Merluzzo al pomodoro e origano (4) Legumi Fagiolini al vapore con olio EVO Pane integrale Frutta fresca	Carote julienne Pizza margherita Pr.cotto ½ porz. (2) formaggio Pane comune ½ pz Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta in salsa aurora Formaggio spalmabile Carote Julienne Pane comune Frutta fresca	crema di cannellini** con pasta ½ nuggets di pollo (1) 1/2 PZ nuggets di pesce/ filetto di pesce Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata al forno Finocchi julienne Pane comune Mousse di frutta	Passato di verdura con crostini Arrosto di tacchino (1) Legumi Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Risotto alla milanese Nuggets di pesce (4) Formaggio fresco Fagiolini al vapore con olio EVO Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta al pesto Robiola Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure Cosce di pollo al forno INF: Petto di pollo al rosmarino (1) Filetto di pesce (4) Legumi Patate sabbiose Pane comune Frutta fresca	Pasta al ragù di carne bovina Frittata al forno ½ pz (3) pasta al pomodoro + frittata porz.intera Carote cotte Pane comune Yogurt	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce (4) Legumi Finocchi Julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta Veg Carote julienne Pane comune Frutta fresca
V SETTIMANA	Gnocchi al ragù di verdure INF : Chicche al ragù di verdure Formaggio spalmabile Insalata con olio Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata al forno Finocchi Julienne Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura e legumi Pizza margherita Pane comune ½ porzione Budino al cioccolato	Risotto al pomodoro Polpettine di pesce (4) Legumi Insalata verde con olio EVO Pane integrale Frutta fresca	Crema di carote con crostini Cotoletta di pollo al forno (1) Filetto di pesce Patate sabbiose Pane comune Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana Tonno Finocchi Julienne Pane comune Frutta fresca	Risotto agli spinaci Crescenza Carote Julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta pasticciata con carne e besciamella (3/2) Pasta al pomodoro + Legumi Insalata verde Pane comune Mousse di frutta	Vellutata di zucca con farro Scaloppina di tacchino all'arancia (1) Formaggio fresco Patate sabbiose Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di lenticchie Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca

SOSTITUZIONI PER MENU' ETICO RELIGIOSO

SOSTITUZIONI DELLA **CARNE AVICOLA** INDICATE CON IL NUMERO **(1)**
 SOSTITUZIONI DELLA **CARNE SUINA** INDICATE CON IL NUMERO **(2)**
 SOSTITUZIONI DELLA **CARNE BOVINA** INDICATE CON IL NUMERO **(3)**
 SOSTITUZIONI DEI **PRODOTTI ITTICI** INDICATE CON IL NUMERO **(4)**