



COMUNE di ARLUNO

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria I° grado

MENU' AUTUNNO-INVERNO 2025-26

In vigore dal 3/11/2025 con la 1° settimana



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta agli aromi ^{1,6,7,10} Cosce di pollo al forno Erbette alla parmigiana* ⁷ Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Risotto alla zucca* ^{7,9} Rotolino di frittata ^{3,7} Zucchine* con salsa di pomodoro e menta Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Gnocchi alla romana* ^{1,2,3,4,6,7,8,9,12,14} Tonno all'olio d'oliva ⁴ Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane integrale ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Pasta pasticciata al ragù di manzo ^{1,6,7,9,10,13} ½ porz. caciotta ⁷ Insalata mista (verde, olive, mais*) Budino ^{6,7} Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Pasta al pomodoro e lenticchie ^{1,6,9,10,11} Filetè di merluzzo gratinato* ^{1,4,6,7,8,9,10,14} Purea di zucca al rosmarino* ⁹ Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}
2° SETTIMANA	Formaggio fresco ⁷ gr.50 Zucchine* al forno Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella ^{1,6,7,9,10,13} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Minestrina di verdura con pasta ^{1,6,7,9,10} Scaloppine di pollo agli aromi ^{1,6,10,13} Patate e carote* Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Filetto di platessa impanato* ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,14} Finocchi gratinati* ⁷ Pasta al Parmigiano Reggiano DOP ^{1,6,7,10} Frutta di stagione Pane pugliese ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Focaccia ^{1,4,6,7,8,9,10,14} Prosciutto cotto Insalata verde e mais* Yogurt alla frutta ⁷ Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Uova strapazzate ^{3,7} Broccoletti aromatizzati* Risotto alla curcuma ^{7,9} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}
3° SETTIMANA	Ravioli di magro alla salvia ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,14} Uova sode e maionese ³ Biete gratinate ⁷ Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,}	¹⁴ Vellutata di cannellini con crostini* ^{1,4,6,7,8,9,10,11,14} ½ porzione tonno all'olio d'oliva ⁴ Carote julienne Budino ^{6,7} Pane integrale ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Lasagne con ragù di manzo* ^{1,3,6,9,10,13} ½ porz. di formaggio ⁷ Insalata verde Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Risotto alla milanese ^{7,9} Rosticciata di tacchino ^{1,6,9,10,13} Patate al forno* Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Hamburger vegetale con legumi* ^{1,3,4,6,7,8,9,10,14} Carote al forno* Pasta al Parmigiano Reggiano DOP ^{1,6,7,10} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}
4° SETTIMANA	Pasta alla carbonara ^{1,3,6,7,10} Formaggio ⁷ Cavolfiori gratinati* ^{1,6,7,9,10,13} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Hamburger di manzo 100% alla pizzaiola* Carote* al vapore Risotto alla parmigiana ^{7,9} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Pizza Margherita ^{1,4,6,7,8,9,10,14} ½ porz. affettato di tacchino Insalata verde Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Passato di verdura* con crostini ^{1,4,6,7,8,9,10,14} Petto di pollo al limone ^{1,6,10,13} Broccoletti gratinati* ⁷ Barretta di cioccolato fondente ^{6,7,8} Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}	Platessa gratinata* ^{1,2,4,6,7,8,9,10,14} Fagiolini trifolati* Gnocchi al pomodoro ^{1,6,7} Frutta di stagione Pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14}

ALIMENTI BIOLOGICI:

- minestrone e verdure surgelate (minestrone, zucchine, fagiolini, carote, piselli, spinaci, erbette); verdura e frutta
- legumi secchi, yogurt, uovo pastorizzato, farro, miglio, orzo, riso, farina di grano tenero, farina di mais, pasta, pasta integrale, ricotta, primosale, gnocchi

PRODOTTI EQUO-SOLIDALI: banana

PRODOTTI DOP-IGP: prosciutto crudo, bresaola della Valtellina IGP, Parmigiano Reggiano DOP, mela della Valtellina IGP

Il pane ^{1,4,6,7,8,9,10,14} servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

*Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato. *la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.*

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.



COMUNE di ARLUNO
Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria I° grado
MENU' AUTUNNO-INVERNO 2025-26
In vigore dal 3/11/2025 con la 1° settimana



I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. Per pasta, pasta ripiena, lasagne, pizza, farina, pangrattato la fonte di glutine è grano. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

MENÙ SPECIALI

GIOVEÌ 20 NOVEMBRE 2025 MENÙ REGIONALE: PIEMONTE	Risotto alla piemontese Brasato di manzo Purè di patate Pane Frutta
GIOVEDÌ 18 DICEMBRE 2025 MENÙ DI NATALE	Raviolini di carne in brodo Arrosto di lonza all'arancia Patate al forno Pandoro con crema di cioccolato
MERCOLEDÌ 18 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE	Pasta Pulcinella Fantasia di Arlecchino Coriandoli di luna Pane Chiacchiere
LUNEDÌ 30 MARZO 2026 MENÙ DI PASQUA	Pasta pasticciata alle zucchine saltate e speck Rosticciata di tacchino, wurstel, salsiccia Patate al forno Pane Ovetti di cioccolato

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.