





























































MENU'

PRIMAVERA-ESTATE 2026



SCUOLA DELL'INFANZIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Settimana 1 23/03 – 20/04 18/05 – 15/06 07/09	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ⁽⁷⁾  BOCCONCINI di POLLO VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	⁽¹⁾ PASTA AL BASILICO   PESCE IMPANATO ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	RISO CON VERDURE  CAPRESE MOZZARELLA ⁽⁷⁾ E POMODORI   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA ----- ⁽¹⁻⁷⁾ pizza INFANZIA	⁽¹⁾ PASTA AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE ⁽³⁾ VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO  POLPETTONE DI LEGUMI VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA
Settimana 2 30/03 – 27/04 25/05 – 22/06 21/09	LASAGNE ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾  ½ PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	RISO SPADELLATO CON VERDURE CROCCHETTE DI CECI  VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	PASTA INTEGRALE ⁽¹⁾  AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO  VERDURA COTTA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA ----- ⁽¹⁻⁷⁾ pizza PASCOLI/MAZZINI	⁽¹⁻³⁾ RAVIOLI DI MAGRO   PESCE IN CROSTA ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	MINISTRONE CON ORZO ⁽¹⁾  FORMAGGIO ⁽⁷⁾ VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA
Settimana 3 07/04 – 04/05 03/06 – 29/06 21/09	⁽¹⁾ CHICCHE AL POMODORO ⁽⁹⁾ ⁽³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE ⁽¹⁾  HAMBURGER DI LEGUMI VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO PRIMO SALE ⁽⁷⁾  VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA ----- ⁽¹⁻⁷⁾ pizza ADAMOLI	⁽¹⁾ COUS COUS DI VERDURA  STRACCETTI DI POLLO VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON PASTA ⁽¹⁾  PESCE ⁽⁴⁾ INSALATA MISTA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA
Settimana 4 13/04 – 11/05 08/06	MINISTRONE ESTIVO CON PASTA ⁽¹⁾  ARROSTO DI LONZA VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	⁽¹⁾ PASTA AL PARMIGIANO  PESCE ⁽⁴⁾ VERDURA CRUDA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	⁽¹⁾ GNOCCHETTI AL POMODORO  FORMAGGIO A PASTA DURA ⁽⁷⁾ VERDURA COTTA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA ----- ⁽¹⁻⁷⁾ pizza QUAGLIA - BOGNO	⁽¹⁾ PASTA ALL'ORTOLANA  POLLO VERDURA COTTA   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA	RISO CON CREMA DI CECI INSALATA MISTA CON MAIS   ⁽¹⁾ PANE E FRUTTA

Legenda

	
prodotto BIO	proteina vegetale
	
Integrale	carne
	
prodotto locale	pesce
	
con lattosio	surgelato
	
piatto crudo	piatto cotto

MERENDE

LUNEDI': pane e marmellata
MARTEDI': frutta fresca e pane
MERCOLEDI': yogurt
GIOVEDI': pane e formaggio spalmabile
VENERDI': tè deteinato/succo di frutta bio e biscotti

Il **MERCOLEDI** a rotazione nei plessi verrà servita:
FOCACCIA ROSSA come primo,
MOZZARELLA e **VERDURA** come secondo e contorno.

MENU'

"I prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".

LEGENDA ALLERGENI: 1. Glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12. Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi

LEGENDA

* prodotto surgelato/congelato all'origine

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Verdura di stagione a rotazione tra: insalata mista, pomodori, zucchine, spinaci*, fagiolini*, carote e mais.

Frutta di stagione a rotazione tra: uva, mele, pere, kiwi, banane, susine, albicocche, melone, anguria, pesca

NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS-CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

1. Il pane è presente tutti i giorni ed è a basso contenuto di sodio come previsto dalle normative Regionali;
2. Non viene mai utilizzato il dado per brodo o altri insaporitori industriali
4. Gli alimenti utilizzati sono preferibilmente biologici, a lotta integrata e a filiera corta;
5. Il menù potrebbe subire delle variazioni in relazione alle derrate alimentari consegnate;
6. In caso di menù di emergenza verrà fatta comunicazione tramite sito del comune di Besozzo;
7. L'olio utilizzato per le preparazioni è OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e per il condimento a crudo verrà utilizzato BIO ed entrambi sono di origine italiana;
8. Nelle preparazioni è utilizzato solo sale iodato come dalle normative Regionali, in minime quantità.

