



# MENÙ 1-3 ANNI PRIMAVERA-ESTATE IL TRENINO DEI SOGNI A.S. 2025\_2026

in vigore dal 13 aprile 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1^ Sett.</b>	Pasta <sup>BIO</sup> olio e aromi <sup>1</sup> Scaloppina di tacchino <sup>1</sup> Fagiolini* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto <sup>BIO</sup> alla milanese <sup>3,7</sup> Farinata Zucchine prezzemolate Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta integrale <sup>BIO</sup> al pomodoro <sup>BIO 1,9</sup> Merluzzo al forno* <sup>4</sup> Verza /Pomodori Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine <sup>BIO</sup> con farro <sup>1</sup> Frittata <sup>BIO 3,7</sup> Cavolfiore/carote julienne Pane <sup>1</sup> Banana <sup>BIO</sup>	(PIATTO UNICO) Pasta fredda con straccetti di mozzarella e concassé di pomodoro <sup>1,7</sup> Insalata verde Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
<b>MERENDA</b>	Frutta fresca	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca	Torta <sup>1,3,7</sup>
<b>2^ Sett.</b>	(PIATTO UNICO) Pasta integrale <sup>BIO</sup> al ragù <sup>BIO 1,9</sup> Pomodori Pane <sup>1</sup> Banana <sup>BIO</sup>	Risotto <sup>BIO</sup> alla parmigiana <sup>3,7</sup> Frittata <sup>BIO</sup> con verdure* <sup>3,7,9</sup> Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,9</sup> Straccetti di pollo <sup>BIO</sup> Carote al vapore Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Insalata di pasta pomodorino e basilico <sup>1</sup> Hummus di lenticchie <sup>BIO</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta con le zucchine <sup>1,9</sup> Platessa gratinata * <sup>1,4</sup> Fagiolini* Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
<b>MERENDA</b>	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO	Frutta fresca	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
<b>3^ Sett.</b>	Gnocchi di semolino <sup>1,3,7</sup> Straccetti di tacchino al limone <sup>1</sup> Insalata mista POMODORI E CAROTE Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta integrale <sup>BIO</sup> al pomodoro <sup>1,9</sup> Robiola <sup>7</sup> Fagiolini* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Cous cous con verdure di stagione* <sup>1,9</sup> Polpette di cannellini <sup>BIO 1,3</sup> Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	(PIATTO UNICO) Pasta con ragù di pesce* <sup>1,4</sup> MERLUZZO Zucchine Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Minestra di carote con riso <sup>BIO 9</sup> Cotoletta di pollo <sup>1,3</sup> Insalata verde Pane integrale <sup>1</sup> Banana <sup>BIO</sup>
<b>MERENDA</b>	Frutta fresca	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Torta <sup>1,3,7</sup>	Frutta fresca
<b>4^ Sett.</b>	Pasta pomodoro e basilico <sup>1,9</sup> Frittata <sup>BIO 3,7</sup> Fagiolini* Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto <sup>BIO</sup> con verdure* <sup>3,7,9</sup> Tortino di piselli decorticati <sup>1,3</sup> Pomodori in insalata Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	(PIATTO UNICO) Pasta integrale <sup>BIO</sup> pomodoro <sup>BIO</sup> e ricotta <sup>BIO 1,7,9</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con miglio Straccetti di pollo <sup>1</sup> Patate al forno Pane <sup>1</sup> Banana <sup>BIO</sup>	Pasta <sup>BIO</sup> all'olio <sup>1</sup> Platessa croccante* <sup>1,4</sup> Carote julienne Pane integrale <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
<b>MERENDA</b>	Yogurt bianco intero <sup>BIO 7</sup> SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO	Mousse di frutta SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	frutta fresca

FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI: BIOLOGICA AL 50% SECONDO CALENDARIO DI STAGIONALITÀ (BANANE SEMPRE BIOLOGICHE). <sup>BIO</sup> = BIOLOGICO

La verdura (primavera/estate) e la frutta fresca proposte sono di stagione. vengono servite almeno tre tipologie diverse di frutta a settimana tra: banana, mela, susine, prugne, albicocche, melone, pesca, fragole, anguria. Non viene aggiunto sale alle preparazioni; talvolta vengono utilizzate spezie ed erbe aromatiche. Non sono utilizzati dadi nè insaporitori. Il piano alimentare è stato elaborato in riferimento alle linee guida dell'ATS Insubria: "Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva".

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PIÙ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

\*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine