COMUNE DI MASSALENGO

PASTI A DOMICILIO

MENU' AUTUNNO INVERNO ANNO 2026-2027

Il menù entrerà in vigore da 09.11.2026 a partire dalla 3^ settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
	LA SCUOLA PRIMARIA CONSUMA A META' MATTINA LA FRUTTA FRESCA CALENDARIZZATA NELLA GIORNATA					
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia 1,3,6,7,11,13 Mozzarella ½ porz. Insalata di cavolo cappuccio (bianco e viola) 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Passato di verdura con orzo 1,6,9,10,11 Polpettine di pesce * 1,3,4,6,7,10,11 Patate al forno Pane comune 1 Frutta fresca	Polenta 1,6 Brasato di manzo con carote Pane integrale 1 Frutta fresca	Risotto al pomodoro Frittata al forno 3,7 Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10 PR.COTTO Insalata verde con olio EVO Pane comune 1 Frutta fresca	Riso con verdure saltate Scaloppina al vino bianco 1.12 Verdure al forno Pane comune 1 Frutta fresca
II SETTIMANA	Pasta al pomodoro 1,6,10 Frittata al forno 3,7 Finocchi Julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 PR.COTTO Carote all'olio Pane comune 1 Frutta fresca	Farro con crema di verdure 1,6,9,10,11 Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11 Insalata verde con olio EVO Pane integrale 1 Frutta fresca	Riso olio e grana 3,7 Merluzzo gratinato * 1,3,4,6,7,10,11 Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane comune 1 Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Mozzarella Carote all'olio Pane comune 1 Frutta fresca	Minestra di verdure con riso Fettine di pollo alla pizzaiola Verdure al forno Pane comune 1 Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta con salsa di curcuma 1.3.6.7.10 Formaggio fresco spalmabile 7 Carote Julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 PR.COTTO Insalata verde con olio EVO Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,6,10 Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11 Finocchi julienne 12 Pane integrale 1 Frutta fresca	Passato di verdura con orzo 1,6,9,10,11 Uova strapazzate 3,7 Patate al forno Pane comune 1 Frutta fresca	Risotto alla milanese Merluzzo panato * 1,3,4,6,7,10,11 Fagiolini al vapore con olio EVO* Pane comune 1 Frutta fresca	Riso con verdure Tonno 4 Verdure al forno Pane comune 1 Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 Mozzarella 7 Insalata mista Pane comune 1 Frutta fresca	Farro con crema di verdure 1,6,9,10,11 Petto di pollo al rosmarino Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al ragù di carne bovina 1.6.10 Cavolfiori al vapore Pane integrale 1 Frutta fresca	Risotto alla zucca* Tonno Finocchi julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1,6,10 PR.COTTO Carote all'olio Pane comune 11 Frutta fresca	Crema di verdure con pastina 1.3.6.7.10 Scaloppina di pollo al limone 1.12 Patate al forno Pane comune 1 Frutta fresca
V SETTIMANA	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 PR.COTTO Cavolo cappuccio julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure 1,6,10 Cotoletta di pollo al forno 1,3,6,7,10,11 Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane comune 1 Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Mozzarella Carote all'olio Pane integrale 1 Frutta fresca	Crema di carote con orzo 1,6,9,10,11 Uova strapazzate 3,7 Patate al forno Pane comune 1 Frutta fresca	Risotto al pomodoro Polpettine di pesce 1,3,4,6,7,10,11 Insalata verde con olio EVO Pane comune 1 Frutta fresca	Riso all'olio Trippa Pane comune 1 Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta olio e grana 1,3,6,7,10 Frittata al forno 3,7 Fagiolini al vapore con olio EVO * Pane comune 1 Frutta fresca	Risotto alla milanese Crescenza 7 Carote Julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro 1,6,10 Merluzzo panato * 1,3,4,6,7,10,11 Insalata verde Pane integrale 1 Frutta fresca	Vellutata di zucca con farro 1,6,9,10,11 Scaloppina di pollo all'arancia 1,6,10,12 Fagiolini con olio evo Pane comune 1 Frutta fresca	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 PR.COTTO Finocchi julienne 12 Pane comune 1 Frutta fresca	Pastina in brodo di verdure 1.3.6.7.10 Nuggets di pesce* Cavolfiore al forno* Pane comune 1 Frutta fresca

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento. 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.

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.soia, 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 predispone tabelle dietetiche personalizzate.