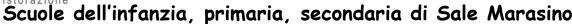


MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



NO GLUTINE: "NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

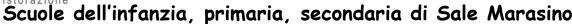
NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI. SI GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTOSIO, GLUTINE E DERIVATI.

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-----------------|---|--|---|---|---|
| | | | | | |
| 1° SETTIMANA | Pasta senza glutine al pomodoro" Petto di pollo al limone° Finocchi julienne Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine con crema di basilico, olio evo e piselli°" Carote al vapore Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Riso al pomodoro e basilico" Frittata con zucchine" Fagiolini Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Passato di verdure con riso" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Patate Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine alla salvia" Pesce agli aromi Insalata Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |
| | | | | | |
| 2° SETTIMANA | Pasta senza glutine all'olio evo" Pesce al forno° Insalata mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Gnocchi senza glutine e latte al pomodoro" Frittata con verdure frullate" Erbette Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Polenta senza glutine Brasato di manzo Verdura cotta mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Riso alla zucca" Crocchette di pesce° c/pangrattato senza glutine Zucchine al vapore Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al basilico, olio evo e parmigiano"/agli aromi" Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale" (scuola dell'infanzia) Piselli in umido Carote al vapore Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |
| | | | | | |
| 3° SETTIMANA | Risotto allo zafferano" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Carote prezzemolate Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine con broccoli" ^o Piselli in umido Cavolfiori Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pizza senza glutine e lattosio Margherita Joyens Insalata Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Minestra di riso e patate" Arrosto di lonza° Fagiolini Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al pomodoro" Frittata con zucchine" Erbette Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



NO GLUTINE: "NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI.

LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

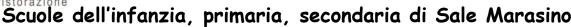
NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI. SI GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTOSIO, GLUTINE E DERIVATI.

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-----------------|---|---|---|---|--|
| 4° SETTIMANA | Riso all'inglese" Pesce agli aromi Erbette Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al pomodoro" Frittata con verdure frullate" Carote julienne Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al ragù di manzo" Fagiolini Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al basilico, olio evo e parmigiano" /agli aromi" Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale" (scuola dell'infanzia) Pesce gratinato con pangrattato° senza glutine e aromi Zucchine gratinate"° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Risotto alla parmigiana" Tortino di pisellio" c/pangrattato senza glutine Insalata mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |
| 5° SETTIMANA | Pasta senza glutine all'olio evo" Pollo al forno° Carote julienne Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Passato di verdure con riso" Frittata" Verdura cotta mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pizza senza glutine e lattosio Margherita Joyens Insalata Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Riso allo zafferano" Pesce con capperi e olive° Cavolfiori gratinati"° c/pangrattato senza glutine Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine con ragù di piselli e pomodoro" (NO besciamella) Finocchi all'olio evo Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |
| 6° SETTIMANA | Pasta senza glutine alla salvia" Pesce agli aromi Fagiolini Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Risotto alla parmigiana" Crocchette di pesce°" c/pangrattato senza glutine Finocchi julienne Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al pomodoro" Arrosto di tacchino al limone Insalata Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine allo zafferano" Frittata con verdure frullate" Broccoli Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Gnocchi senza glutine e latte al pomodoro" Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale" (scuola dell'infanzia) Piselli in umido Carote al vapore Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



NO GLUTINE: "NON AGGIUNGERE FARINA/PANGRATTATO CONVENZIONALI NELLE PREPARAZIONI. LEGUMI: utilizzare piselli surgelati.

NO LATTOSIO: NO LATTE, BURRO E FORMAGGI CONTENENTI LATTOSIO. "NON AGGIUNGERE LATTE, BURRO, FORMAGGIO CONTENENTI LATTOSIO NELLE PREPARAZIONI. SI GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO. VERIFICARE SEMPRE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI CONFEZIONATI L'ASSENZA DI LATTOSIO, GLUTINE E DERIVATI.

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-----------------|--|---|---|--|---|
| | | | | | |
| 7° SETTIMANA | Pasta senza glutine al pomodoro" | Vellutata di zucca con riso" | Pasta senza glutine al ragù di verdura" | Pasta senza glutine al ragù di manzo" (NO | Risotto alla parmigiana" |
| | Pesce al forno° | Piselli in umido | Pesce con limone e prezzemolo° | besciamella) | Frittata con zucchine" |
| | Cavolfiori | Carote prezzemolate | Insalata | Fagiolini | Erbette |
| | Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta |
| | | | | | |
| 8° SETTIMANA | Pasta senza glutine al basilico, olio evo e parmigiano"/agli aromi" Pesce gratinato° c/pangrattato senza glutine Erbette Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pasta senza glutine al pomodoro" Pastina senza glutine/riso in brodo vegetale" (scuola dell'infanzia) Sformato di piselli con patate"o c/pangrattato senza glutine Fagiolini Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Pizza senza glutine e lattosio Margherita Joyens Insalata mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | Polenta senza glutine con straccetti di pollo alla cacciatora° Carote julienne Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Frutta | glutine Zucchine gratinate" c/pangrattato senza |

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

MENÙ SPECIALI

| VENERDÌ 19 DICEMBRE 2025 MENÙ DI | Gnocchi senza glutine e latte salvia e parmigiano" Bocconcelli di pollo al forno° Verdura cotta mista Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso | |
|---|---|--|
| NATALE | Dolce senza glutine e lattosio | |
| GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE | Pasta senza glutine zafferano e salsiccia di tacchino senza glutine e lattosio (NO besciamella) Insalata arlecchino (carote, olive, mais) Pane senza glutine e lattosio Chicco di riso Chiacchiere senza glutine e lattosio / Dolce senza glutine e lattosio | |