

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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

Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di Sale Marasino

NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del Brasile, noci di pecan, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, anacardi, nocciole, pinoli). NO ARACHIDI. UTILIZZARE SOLO OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE. NO UOVO (SI in prodotti da forno): ANON AGGIUNGERE UOVO E GRANA PADANO DOP ALLE PREPARAZIONI. *USARE PANGRATTATO SENZA UOVO E FRUTTA A GUSCIO.

NO PESCE, NO CROSTACEI. NO POMODORINI. Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di pesce, uovo, frutta a guscio e derivati.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro^	Pasta con crema di basilico, olio evo e	Riso al pomodoro e basilico^	Passato di verdure con orzo^	Pasta alla salvia^
1°	Petto di pollo al limone		Legumi con zucchine	Formaggio (NO Grana)	Primosale
SETTIMANA	Finocchi julienne	Carote al vapore	Fagiolini	Patate	Insalata
	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)
2° SETTIMANA	Pasta all'olio evo^ Asiago DOP Insalata mista Pane integrale Frutta (da consumare senza buccia)	Gnocchi senza fr.a guscio al pomodoro^ Legumi con verdure Erbette Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Polenta Brasato di manzo Verdura cotta mista Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Riso alla zucca^ Crocchette di legumi^o (NO uovo) Zucchine al vapore Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pasta al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^ Pastina in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia) Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta (da consumare senza buccia)
	Risotto allo zafferano^	Pasta alla crema di broccoli^	Pizza Margherita senza fr.a guscio Joyens	Minestra di riso e patate^	Pasta al pomodoro^ Legumi con zucchine
3°	Formaggio	Piselli in umido	007613	Arrosto di lonza	Doğumi com zucemine
SETTIMANA	Carote prezzemolate	Cavolfiori	Insalata -	Fagiolini	Erbette
	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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

Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di Sale Marasino

NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del Brasile, noci di pecan, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, anacardi, nocciole, pinoli). NO ARACHIDI. UTILIZZARE SOLO OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE.
NO UOVO (SI in prodotti da forno): ^NON AGGIUNGERE UOVO E GRANA PADANO DOP ALLE PREPARAZIONI.
°USARE PANGRATTATO SENZA UOVO E FRUTTA A GUSCIO.

NO PESCE, NO CROSTACEI. NO POMODORINI. Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare

'assenza di pesce, uovo, frutta a guscio e derivati.					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Riso all'inglese^ Mozzarella Erbette Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pasta al pomodoro^ Legumi con verdure Carote julienne Pane Frutta (da consumare senza buccia)		Pasta integrale al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^ Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Formaggio Zucchine gratinate^o Pane Frutta (da consumare	Risotto alla parmigiana^ Tortino di cannellini^ (NO uovo) Insalata mista Pane Frutta (da consumare senza buccia)
				senza buccia)	
5° SETTIMANA	Pasta all'olio evo^ Pollo al forno Carote julienne Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Passato di verdure con crostini senza fr.a guscio^/riso^ Legumi agli aromi Verdura cotta mista* Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pizza Margherita senza fr.a guscio Joyens Insalata Pane	Formaggio Cavolfiori gratinati^° Pane	Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella^ Finocchi all'olio evo Pane Frutta (da consumare senza buccia)
6° SETTIMANA	Pasta alla salvia^ Asiago DOP Fagiolini Pane integrale Frutta (da consumare senza buccia)	Risotto alla parmigiana^ Crocchette di legumi^o (NO uovo) Finocchi julienne Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Arrosto di tacchino al limone Insalata	Pasta allo zafferano^ Legumi con verdure Broccoli Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Gnocchi senza fr.a guscio al pomodoro^ Pastina in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia) Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta (da consumare senza buccia)



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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

Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di Sale Marasino

NO FRUTTA A GUSCIO (mandorle, noci, noci del Brasile, noci di pecan, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, anacardi, nocciole, pinoli). NO ARACHIDI. UTILIZZARE SOLO OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE.
NO UOVO (SI in prodotti da forno): ^NON AGGIUNGERE UOVO E GRANA PADANO DOP ALLE PREPARAZIONI.
°USARE PANGRATTATO SENZA UOVO E FRUTTA A GUSCIO.

NO PESCE, NO CROSTACEI. NO POMODORINI. Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di pesce, uovo, frutta a guscio e derivati.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta al pomodoro^ Provolone Valpadana	Vellutata di zucca con riso^	Pasta al ragù di verdura^	Pasta pasticciata al ragù di manzo^	Risotto alla parmigiana^
7° SETTIMANA	DOP Cavolfiori	Piselli in umido Carote prezzemolate	Formaggio Insalata	Fagiolini	Legumi con zucchine Erbette
	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)		Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)
	Pasta integrale al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^	Pasta al pomodoro^ Pastina in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia)	Pizza Margherita senza fr.a guscio Joyens	Polenta con straccetti di pollo alla cacciatora	Risotto allo zafferano^ Crocchette di
8° SETTIMANA	Formaggio	Sformato di ceci con patate^° (NO uovo)	Insalata mista	Carote julienne	legumi^° (NO uovo)
	Erbette	Fagiolini	Pane Frutta (da consumare	Pane Frutta (da consumare	Zucchine gratinate^° Pane
	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	Pane Frutta (da consumare senza buccia)	senza buccia)	senza buccia)	Frutta (da consumare senza buccia)

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Il pane 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.

MENÙ SPECIALI

VENERDÌ 19	Gnocchi senza fr.a guscio salvia e parmigiano^
DICEMBRE 2025	Bocconcelli di pollo al forno
	Verdura cotta mista
MENÙ DI	Pane
NATALE	Dolce senza fr. a guscio e uovo (SI in prodotti da forno)
GIOVEDÌ 12	Pasta alla monzese^ (besciamella, zafferano e salsiccia di tacchino senza uovo e fr.a guscio)
FEBBRAIO 2026	Insalata arlecchino (carote, olive, mais)
MENÙ DI	Pane
CARNEVALE	Dolce senza fr. a guscio e uovo (SI in prodotti da forno)