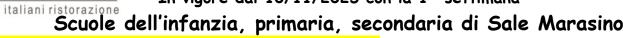


## MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



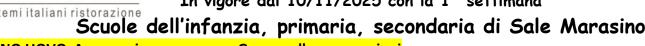
NO UOVO: ^non aggiungere uovo e Grana nelle preparazioni.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1°	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^ Petto di pollo al	Pasta bio (no uovo) con crema di basilico, olio evo e fagioli	Riso al pomodoro e basilico^	Passato di verdure con orzo^	Pasta bio (no uovo) alla salvia^
SETTIMANA	limone	cannellini^	Legumi con zucchine	Pesce gratinato	Primosale
	Finocchi julienne	Carote al vapore	Fagiolini	Patate	Insalata
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta bio (no uovo) all'olio evo^  Asiago DOP  Insalata mista  Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro^ Legumi con verdure Erbette Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdura cotta mista Pane Frutta	Riso alla zucca^ Crocchette di pesce^ (NO uovo) Zucchine al vapore Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^ Pastina bio - no uovo-in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia)  Lenticchie in umido  Carote al vapore  Pane Frutta
	Risotto allo zafferano^	Pasta bio (no uovo) alla crema di broccoli^	Pizza Margherita	Minestra di riso e patate^	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^
3° SETTIMANA	Pesce gratinato	Piselli in umido	Insalata	Arrosto di lonza	Legumi con zucchine
	Carote prezzemolate	Cavolfiori	Pane	Fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta



## MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



NO UOVO: ^non aggiungere uovo e Grana nelle preparazioni.

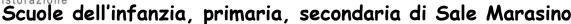
Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Riso all'inglese^ Mozzarella Erbette Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^ Legumi con verdure Carote julienne Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) al ragù di manzo^ Fagiolini Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) integrale al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^ Pastina bio - no uovo- in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia)  Pesce gratinato con pangrattato e aromi  Zucchine gratinate^  Pane Frutta	Risotto alla parmigiana^ Tortino di cannellini^ (NO uovo) Insalata mista Pane Frutta
5° SETTIMANA	Pasta bio (no uovo) all'olio evo^  Pollo al forno  Carote julienne  Pane Frutta	Passato di verdure con crostini senza uovo^ Legumi agli aromi Verdura cotta mista Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata	Riso allo zafferano^ Pesce con capperi e olive  Cavolfiori gratinati^  Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) al forno con ragù di piselli e besciamella^ Finocchi all'olio evo Pane Frutta
6° SETTIMANA	Pasta bio (no uovo) alla salvia^ Asiago DOP Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana^ Crocchette di pesce^ (NO uovo) Finocchi julienne Pane Frutta	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^ Arrosto di tacchino al limone Insalata Pane Frutta	allo zafferano^	Gnocchi al pomodoro^ Pastina bio - no uovo- in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia)  Lenticchie in umido  Carote al vapore  Pane Frutta



## MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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



NO UOVO: ^non aggiungere uovo e Grana nelle preparazioni.

Leggere sempre l'etichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.

Ecggere sempi	eggere sempre l'étichetta dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di uovo e derivati.					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
7° SETTIMANA	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^	Vellutata di zucca con riso^	Pasta bio (no uovo) al ragù di verdura^	Pasta bio (no uovo)	Risotto alla parmigiana^	
	Provolone Valpadana DOP	Piselli in umido	Pesce con limone e prezzemolo	al ragù di manzo^ Fagiolini	Legumi con zucchine	
	Cavolfiori	Carote prezzemolate	Insalata	Pane	Erbette	
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Frutta	Pane Frutta	
8° SETTIMANA	Pasta bio (no uovo) integrale al basilico, olio evo e parmigiano^/agli aromi^  Pesce gratinato  Erbette	Pasta bio (no uovo) al pomodoro^ Pastina bio - no uovo- in brodo vegetale^ (scuola dell'infanzia)  Sformato di ceci con patate (NO uovo)  Fagiolini*	Pizza Margherita	Polenta con straccetti di pollo alla cacciatora Carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano^ Crocchette di legumi^ (NO uovo) Zucchine gratinate^ Pane	
	Pane Frutta	Pane Frutta			Frutta	

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

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, 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 DICEMBRE 2025 MENÙ DI NATALE	Gnocchi salvia e parmigiano^ Bocconcelli di pollo al forno Verdura cotta mista Pane Dolce senza uovo
GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE	Pasta bio (no uovo) alla monzese^ (besciamella, zafferano e salsiccia di tacchino) Insalata arlecchino (carote, olive, mais) Pane Dolce senza uovo