



MENU' INVERNALE 2025/26

| | I SETTIMANA | II SETTIMANA | III SETTIMANA | IV SETTIMANA |
|-----------|--|--|---|---|
| LUNEDI | Riso con zucca (1-7) Prosciutto cotto Cavolfiore al tegame* Pane (1) yogurt (7) | Riso all'ortolana Prosciutto cotto Fagiolini all'agro* Pane (1) yogurt (7) | Timballo di pasta con salsa aurora (1-7) Galbanino (7) Spinaci saltati* Pane (1) frutta di stagione | Riso all'ortolana Polpettine di manzo* (1-3-7) Pisellini rosolati* Pane (1) frutta di stagione |
| MARTEDÌ | Passato di verdure con pasta* (1) Polpettine di manzo* (1-3-7) Purè (7) Pane (1) frutta di stagione | Farfalle al pesto (1-7-8) Frittata (3-7) Patate condite Pane (1) frutta di stagione | Passato di verdure con pasta* (1) Nuggets di pollo* (1-7) Purè (7) Pane (1) frutta di stagione | Minestra di fagioli con pasta (1) Arista al forno* Finocchi conditi Pane (1) Ciambellone (1-3-7) |
| MERCOLEDÌ | Mezze penne al tonno (1-4) Frittata (3-7) Spinaci olio/limone* Pane (1) frutta di stagione | Minestra di ceci con pasta (1) Mozzarella (7) Bieta in umido* Pane (1) Ciambellone (1-3-7) | Riso al pomodoro Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) frutta di stagione | Lasagna al pomodoro (1-3-7) Mozzarella (7) Bieta all'olio* Pane (1) yogurt (7) |
| GIOVEDÌ | Fusilli al pesto (1-7-8) Nuggets di pollo* (1-7) Carote julienne Pane (1) Ciambellone (1-3-7) | Risotto con zucca Polpettine al pomodoro (1-6-7) Carote filangè Pane (1) frutta di stagione | Mezze penne al pesto (1-7-8) Arrosto di tacchino Insalata Pane (1) yogurt (7) | Pasta al pesto(1-7) Nuggets di pollo* (1-7) Insalata verde Pane (1) frutta di stagione |
| VENERDI | Farfalle al pomodoro (1) Bastoncini di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) frutta di stagione | Mezze maniche al sugo (1) Nuggets di pesce panati* (1-4-7) Insalata verde Pane (1) frutta di stagione | Minestra di lenticchie(1) Bastoncini di pesce * (1-4-7) Cavolfiore stufato* Pane (1) Ciambellone (1-3-7) | Pasta al sugo (1) cotoletta di pesce* (1-4-7) Fagiolini all'agro* Pane (1) frutta di stagione |

Legenda ingredienti allergenici presenti nei menù

Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

| | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8 | Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |



* PRODOTTI CONGELATI

