



MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2025/26

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata ^{1,6,7,9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1,6} Arrosticini di tacchino Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1,6,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Insalata di finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e bruscitt (P.U.) ^{1,6,9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1,6,7,9} Polpettine di ceci ^{1,3,6,7,8} Erbette bio* Pane comune biologico ¹	Pasta bio e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz prosciutto cotto Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Risotto alla monzese ^{1,6,7,9} (con salsiccia) Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7} Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1,4,7} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz. Asiago ⁷ Pizza margherita ^{1,7}	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino ^{1,6,9} con carote BIO Pane comune biologico ¹	Pasta bio speck e zucca ^{1,6,7,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1,3,7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3,7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta bio all'olio ^{1,6} Formaggio ⁷ 1/2 porz Piselli* in umido ^{1,6,9} Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragu ^{1,3,6,7,9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta alla milanese ^{1,3} Carote e patate bio Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1,6,9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1,4} Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)
CARNE FRESCA DI ORIGINE ITALIANA
PANE BIO COMUNE E INTEGRALE
non addizionato di grassi e a ridotto
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25

DIETA PRIVA DI CARNE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata con piselli* ^{1,6,7,9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1,6} Farinata di ceci Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1,6,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.)^{1,6,8,9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1,6,7,9} Polpettine di ceci ^{1,3,6,7,8} Erbette bio* Pane comune biologico ¹	Pasta bio e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz. Provolone⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Riso bio all'olio con uova biologiche strapazzate⁷ Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7} Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1,4,7} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1,7}	Riso biologico all'inglese Farinata di ceci Carote BIO Pane comune biologico	Pasta bio alla zucca^{1,6,7,9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1,3,4,7} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1,3,7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3,7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta bio all'olio ^{1,6} Formaggio fresco ⁷ Erbette* bio Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragu' vegetale^{1,3,7,8,9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta vegetale^{1,3,7} Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1,6,9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1,4} Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE
non addizionato di grassi e a ridotto
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2025/26

DIETA PRIVA DI MAIALE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata ^{1, 6, 7, 9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Farinata di ceci Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1, 6, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e bruscitt (P.U.) ^{1, 6, 9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1, 6, 7, 9} Polpettine di ceci ^{1, 3, 6, 7, 8} Erbette bio* Pane comune biologico ¹	Pasta bio e fagioli ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz.Provolone⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Riso bio con uova biologiche strapazzate⁷ Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1, 6, 7} Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1, 4, 7} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1, 7}	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino ^{1, 6, 9} con e carote BIO Pane comune biologico ¹	Pasta bio alla zucca^{1, 6, 7, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1, 3, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1, 6, 8, 9, 10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3, 7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Formaggio fresco ⁷ Erbette* bio Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragù ^{1, 3, 6, 7, 9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1, 6, 7, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1, 6, 9} Cotoletta di pollo alla milanese^{1, 3} Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1, 6, 9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1, 4} Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE

non addizionato di grassi e a ridotto

contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2024/25
DIETA PRIVA DI CARNE E PESCE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata con piselli* ^{1,6,7,9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1,6,8,9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1,6} Farinata di ceci Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1,6,9} Polpettine di legumi ^{1,3,6,7,8} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e ragu' di lenticchie (P.U.) ^{1,6,8,9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1,6,7,9} Polpettine di ceci ^{1,3,6,7,8} Erbette bio* Pane comune biologico ¹	Pasta bio e fagioli ^{1,6,8,9} 1/2 porz. Provolone ⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Riso bio con uova biologiche strapazzate ⁷ Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1,6,7} Bocconcini di legumi ^{1,3,6,7,8} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1,7}	Riso biologico all'inglese Farinata di ceci Carote BIO Pane comune biologico	Pasta bio alla zucca ^{1,6,7,9} Polpettine di lenticchie ^{1,3,6,7,8} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1,3,6,7,8,9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1,3,7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1,6,8,9,10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3,7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta bio all'olio ^{1,6} Formaggio fresco ⁷ Erbette* bio Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragù vegetale ^{1,3,7,8,9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1,6,7,9} Frittata con uova biologiche ^{3,7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1,6,9} Cotoletta vegetale ^{1,3,7} Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1,6,9} Provolone ⁷ Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1,3,7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE
non addizionato di grassi e a ridotto
contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)