

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	Pizza Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla portofino Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso POLPETTE VEGETALI Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro MERLUZZO Insalata fantasia Budino	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	PASTINA in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana POLPETTE DI PLATESSA Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini POLPETTE VEGETALI Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne POMODORO E BESCIAMELLA Formaggio spalmabile (1/2 porz.) Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro POLPETTE VEGETALI Fagiolini Budino	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta pomodoro e lenticchie Asiago dop (1/2 porz.) Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso COTOLETTA DI SOIA Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale TORTINO DI LEGUMI Patate al forno Yogurt alla frutta	Pasta zucchine e zafferano Platessa gratinata Carote julienne Frutta di stagione	

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	PIZZA S/GL Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	PASTA S/GL alla portofino BASTONCINI S/GL di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di tacchino panati S/GL Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia Budino	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Ova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	PASTINA S/GL oppure RISO in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con PASTINA S/GL oppure RISO Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta	LASAGNE S/GL Formaggio spalmabile (1/2 porz.) Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata S/GL Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	PASTA S/GL al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato verdura e legumi con PASTINA S/GL oppure RISO Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino al limone Fagiolini Budino	PIZZA S/GL Mozzarella (1/2 porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	PASTA S/GL agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	PASTA S/GL pomodoro e LEGUMI Asiago dop (1/2 porz.) Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Cotoletta di lonza S/GL Spinaci Frutta di stagione	PASTINA S/GL oppure RISO in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno Yogurt alla frutta	PASTA S/GL zucchine e zafferano Platessa gratinata S/GL Carote julienne Frutta di stagione	

NON UTILIZZARE/SOMMINISTRARE farina di frumento o altre farine contenenti glutine, pane, pangrattato, besciamella

Sostituire il pane comune con **PANE SENZA GLUTINE** oppure crackers senza glutine/fette senza glutine

Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di glutine

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese – **DOLCE SENZA GLUTINE**

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	FOCACCINA S/L AFFETTATO DI TACCHINO S/L Spinaci Frutta di stagione	Pasta AL POMODORO Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di tacchino panati Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto ALL'OLIO Frittata di zucchine NO LATTE Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia BUDINO VEGETALE S/L	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	PASTINA in brodo vegetale Frittata NO LATTE Insalata verde Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Affettato di tacchino S/L Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con PASTA oppure RISO Bocconcini di tacchino Broccoli MOUSSE DI FRUTTA	PASTA al ragù CARNE Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca NO LATTE Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta ALL'OLIO Uova strapazzate NO LATTE Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con orzo CARNE Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro NO LATTE Tacchino al limone Fagiolini BUDINO VEGETALE S/L	FOCACCINA S/L AFFETTATO DI TACCHINO S/L Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta pomodoro e lenticchie AFFETTATO DI TACCHINO S/L Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano NO LATTE Frittata verdure NO LATTE Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Cotoletta di lonza Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno MOUSSE DI FRUTTA	Pasta zucchine e zafferano NO LATTE Platessa gratinata Carote julienne Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO, GRANA, LATTE E DERIVATI ALLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI
Leggere le etichette dei prodotti controllando l'assenza di latte e derivati

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese – **DOLCE SENZA LATTE E DERIVATI**

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI UOVA
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	Pizza FORMAGGIO NO GRANA (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta AL POMODORO Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di tacchino NO UOVA Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto ALL'OLIO NO GRANA CARNE o PESCE Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia Budino NO UOVA	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	PASTINA in brodo vegetale CARNE o PESCE Insalata verde Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino NO UOVA Broccoli Yogurt alla frutta	PASTA al ragù Formaggio spalmabile (1/2 porz.) Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca NO GRANA Platessa gratinata NO UOVA Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta ALL'OLIO CARNE o PESCE Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con orzo FORMAGGIO NO GRANA (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro NO GRANA Tacchino al limone Fagiolini Budino NO UOVA	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta pomodoro e lenticchie Asiago dop (1/2 porz.) Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto zafferano NO GRANA CARNE o PESCE Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso LONZA NO UOVA Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno Yogurt alla frutta	Pasta zucchine e zafferano Platessa gratinata NO UOVA Carote julienne Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE GRANA SUI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI!

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese – **DOLCE NO UOVA**

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE DI MAIALE
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	Ravioli di magro POLPETTE VEGETALI Carote Frutta di stagione	Risotto alla milanese Straccetti di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Formaggio Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata con ricotta Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive Arrostito di tacchino Finocchi Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinato Spinaci Frutta di stagione	Pasta con broccoli Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema di carote e porri con pasta Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Arrostito di vitellone Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bocconcini di Mozzarella Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	Pasta al ragù DI MANZO Frittata con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo BURGER DI SOIA Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrostito di tacchino Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo al forno Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	Ravioli di magro POLPETTE VEGETALI Carote Frutta di stagione	Risotto alla milanese FALAFEL Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Formaggio Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata con ricotta Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive BURGER DI SOIA Finocchi Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinato Spinaci Frutta di stagione	Pasta con broccoli Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema di carote e porri con pasta Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta POLPETTE VEGETALI Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bocconcini di Mozzarella Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) FALAFEL Carote Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	Pasta al POMODORO Frittata con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo BURGER DI SOIA Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro POLPETTE VEGETALI Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo al forno Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica - PRIVO DI FRUTTA SECCA
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro MERLUZZO AL FORNO Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	Ravioli di magro Arrosto di lonza Carote Frutta di stagione	Risotto alla milanese Straccetti di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	PASTA AL PESTO FRESCO NO FRUTTA SECCA Formaggio Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata con ricotta Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i>
2 SETTIMANA	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive Arrosto di tacchino Finocchi Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinato Spinaci Frutta di stagione	Pasta con broccoli Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema di carote e porri con pasta Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Arrosto di vitellone Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bocconcini di Mozzarella Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	Pasta al ragù Frittata con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo Cotoletta alla milanese Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al PESTO FRESCO NO FRUTTA SECCA Merluzzo al forno Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE SENZA FRUTTA SECCA

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI GLUTINE
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	
1 SETTIMANA	PASTA S/GL al pomodoro Bastoncini di merluzzo S/GL Insalata mista con mais e olive Frutta di stagione	RAVIOLI S/GL Arrosto di lonza Carote Frutta di stagione	Risotto alla milanese Straccetti di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	LASAGNE S/GL Formaggio Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e LEGUMI S/GL con riso Frittata con ricotta Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA	PIZZA S/GL Prosciutto cotto S/GL Insalata mista Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro e olive Arrosto di tacchino Finocchi Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di limanda S/GL Spinaci Frutta di stagione	PASTA S/GL con broccoli Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema carote porri con PASTA S/GL Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	PASTA S/GL al pomodoro Frittata cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con PASTA S/GL Arrosto di vitellone Macedonia di verdure Frutta di stagione	PASTA S/GL olio e grana Bocconcini di Mozzarella Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	PASTA S/GL pomodoro e ricotta Filetto di merluzzo S/GL Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	PASTA S/GL al ragù Frittata con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato verdure con RISO Cotoletta S/GL Patate al forno Frutta di stagione	PIZZA S/GL Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	PASTA S/GL al pomodoro Arrosto di tacchino Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	PASTA S/GL al pesto S/GL Merluzzo al forno S/GL Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina. – DOLCE SENZA GLUTINE

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	PASTA ALL'OLIO Arrosto di lonza Carote Frutta di stagione	Risotto NO LATTE Straccetti di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE CARNE o PESCE Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata SEMPLICE NO LATTE Macedonia di verdure Frutta di stagione	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane</i>
2 SETTIMANA	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive Arrosto di tacchino Finocchi Frutta di stagione	Risotto ALL'OLIO NO LATTE Filetto di limanda gratinato Spinaci Frutta di stagione	Pasta con broccoli CARNE Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema di carote e porri con pasta Uova strapazzate NO LATTE al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata NO LATTE cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta Arrosto di vitellone Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO PESCE Coste Frutta di stagione	risotto zucca (o zafferano) NO LATTE Cosce di pollo Carote Frutta di stagione	Pasta AL POMODORO Filetto di merluzzo gratinato al forno Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	Pasta al ragù Frittata NO LATTE con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo Cotoletta NO LATTE Patate al forno Frutta di stagione	FOCACCINA S/L PROSC. COTTO S/L Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Arrosto di tacchino Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Merluzzo al forno Carote al forno Frutta di stagione	

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGIATO SUI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE NO LATTE

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – VEGETARIANO
Scuola primaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro FORMAGGIO Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione	Ravioli di magro POLPETTE VEGETALI Carote Frutta di stagione	Risotto alla milanese FALAFEL Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Formaggio Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Frittata con ricotta Macedonia di verdure Frutta di stagione	<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p><i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardina</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i></p> <p>Altri prodotti</p> <p><i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i></p>
2 SETTIMANA	Pizza margherita FORMAGGIO Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e olive BURGER DI SOIA Finocchi Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana POLPETTE VEGETALI Spinaci Frutta di stagione	Pasta con broccoli Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione	Crema di carote e porri con pasta Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini e patate Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata cipolla e patate Finocchi in insalata Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta POLPETTE VEGETALI Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pasta olio e grana Bocconcini di Mozzarella Coste Frutta di stagione	Risotto con zucca (o zafferano) FALAFEL Carote Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta BURGER DI SOIA Insalata mista Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	Pasta al POMODORO Frittata con verdure Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di verdure con riso e orzo BURGER DI SOIA Patate al forno Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro POLPETTE VEGETALI Tris di verdure di stagione Frutta di stagione	Pasta al pesto FALAFEL Carote al forno Frutta di stagione	

Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da crackers

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE DI MAIALE
Scuola secondaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione		Risotto allo zafferano Nuggets di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Grana Carote al forno Yogurt		 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i>
2 SETTIMANA	Pizza margherita TONNO Insalata mista Frutta di stagione		Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione		
3 SETTIMANA	Pasta olio e grana Polpette con piselli Finocchi in insalata Frutta di stagione		Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella Insalata Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Carote Frutta di stagione		
4 SETTIMANA	Pasta al ragù DI MANZO TONNO Insalata e mais Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto BURGER DI SOIA Fagiolini Frutta di stagione		

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE
Scuola secondaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione		Risotto allo zafferano FALAFEL Finocchi in insalata Frutta di stagione	Lasagne al pesto Grana Carote al forno Yogurt		 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i> Altri prodotti <i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale</i> <i>alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza</i> <i>additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e</i> <i>rane</i>
2 SETTIMANA	Pizza margherita TONNO Insalata mista Frutta di stagione		Pasta olio e grana Bastoncini di merluzzo Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Asiago dop Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione		
3 SETTIMANA	Pasta olio e grana POLPETTE VEGETALI Finocchi in insalata Frutta di stagione		Pasta al tonno Bocconcini di mozzarella Insalata Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro FALAFEL Carote Frutta di stagione		
4 SETTIMANA	Pasta AL POMODORO TONNO Insalata e mais Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto BURGER DI SOIA Fagiolini Frutta di stagione		

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI LATTE E DERIVATI
Scuola secondaria a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	Pasta al pomodoro Tonno Insalata mista con mais e olive nere Frutta di stagione		Risotto allo zafferano NO LATTE CARNE Finocchi in insalata Frutta di stagione	PASTA AL PESTO FRESCO NO LATTE PROSC. COTTO S/L Carote al forno MOUSSE DI FRUTTA		 <p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p><i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i></p> <p>Altri prodotti</p> <p><i>Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane</i></p>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	FOCACCINA S/L Prosciutto cotto S/L Insalata mista Frutta di stagione		Pasta ALL'OLIO Bastoncini di merluzzo S/L Patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro CARNE Carote julienne con olive e mais Frutta di stagione		
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta ALL'OLIO Polpette NO LATTE con piselli Finocchi in insalata Frutta di stagione		Pasta al tonno PROSC. COTTO S/L Insalata Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo Carote Frutta di stagione		
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta al ragù Prosciutto cotto S/L Insalata e mais Frutta di stagione		FOCACCINA S/L TONNO Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al PESTO FRESCO NO LATTE Cotoletta Fagiolini Frutta di stagione		

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGIATO SUI PRIMI PIATTI NE' ALLE PREPARAZIONI

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE NO LATTE

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE DI MAIALE
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	Pizza Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla portofino Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di tacchino panati Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia Budino	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	PASTINA in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù DI MANZO Formaggio spalmabile (1/2 porz.) Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino al limone Fagiolini Budino	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta pomodoro e lenticchie Asiago dop (1/2 porz.) Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso COTOLETTA DI SOIA Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno Yogurt alla frutta	Pasta zucchine e zafferano Platessa gratinata Carote julienne Frutta di stagione	

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.