



## MENU' INVERNALE 2025-26

I SETTIMANA II SETTIMANA III SETTIMANA IV SETTIMANA

LUNEDI	Pasta con ragù vegetale (1) Polpettine di manzo* (1-3-7) patate al forno Pane (1) frutta di stagione	Riso all'ortolana  polpettine di manzo(1-3-6-7)  Fagiolini all'agro*  Pane (1)  frutta di stagione	Pasta al ragù di carne (1-7) hamburger di manzo* Spinaci saltati* Pane (1) frutta di stagione	Pasta amatriciana (1) Polpettine di manzo* (1-3-7) Pisellini rosolati* Pane (1) frutta di stagione
MARTEDI	Pasta al pomodoro (1) cotoletta di pollo (1) patate al forno Pane (1) yogurt (7)	Farfalle al pesto (1-7-8) coscio di pollo* Patate condite Pane (1) yogurt (7)	Passato di verdure con pasta* (1)  Nuggets di pollo* (1-7)  Purè (7)  Pane (1)  yogurt (7)	Minestra di fagioli con pasta (1) Arista al forno* Finocchi conditi Pane (1) yogurt (7)
MERCOLEDI	Pasta amatriciana Prosciutto cotto Spinaci olio/limone* Pane (1) frutta di stagione	Minestra di ceci con pasta (1)  coscio di pollo*  Bieta in umido*  Pane (1)  frutta di stagione	Riso al pomodoro Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) frutta di stagione	Lasagna al pomodoro (1-3-7)  Mozzarella (7)  patate al forno  Pane (1)  frutta di stagione
GIOVEDI	Fusilli al pesto (1-7-8)  Nuggets di pollo* (1-7)  Carote cotte  Pane (1)  Ciambellone (1-3-7)	Risotto con zucca hamburger* Carote filangè Pane (1) Ciambellone (1-3-7)	Mezze penne al pesto (1-7-8) polpettine al pomodoro* (1-3-7) Insalata Pane (1) Ciambellone (1-3-7)	Pasta al pesto(1-7) Nuggets di pollo* (1-7) Insalata verde Pane (1) Ciambellone (1-3-7)
VENERDI	Mezze penne al tonno (1-4) Bastoncini di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) frutta di stagione	Mezze maniche al sugo (1) Nuggets di pesce panati* (1-4) Insalata verde Pane (1) frutta di stagione	Minestra di lenticchie(1) Bastoncini di pesce* (1-4) patate al forno Pane (1) frutta di stagione	Pasta al sugo (1) cotoletta di pesce* (1-4) 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

