



MENU' AUTUNNO-INVERNO

In vigore dal 13 OTTOBRE 2025

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA POMODORO E PEPERONI PIZZA MARGHERITA (Gramsci-Moro)	RISOTTO AL POMODORO	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI
MOZZARELLA (1/2 PORZ. Gramsci-moro)	TORTINO DI VERDURE*	FRITTATA AL NATURALE	STRACCETTI DI POLLO AGLI AROMI	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
SPINACI* ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE	FAGIOLINI* AL VAPORE	CAROTE* ALL'OLIO	INSALATA VERDE
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	PASTA AL PESTO CON BROCCOLI*	PASTA AGLI AROMI	PASTINA IN BRODO VEGETALE LASAGNA* ALLA BOLOGNESE (gramsci-moro)	RISOTTO CON ZUCCA*
FRITTATA CON PORRI	COTOLETTA ALLA MILANESE	POLPETTE DI LEGUMI* E PATATE*	ASIAGO DOP (½ porz. Gramsci-moro)	TORTINO/POLPETTE DI PLATESSA*
PURE' DI CAVOLFIORI*	BIETE* ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE CON MAIS	INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

3 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL RAGU' DI VERDURE	GNOCCHI AL POMODORO	PASTA ALLO ZAFFERANO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	CREMA DI VERDURE* E LEGUMI* CON CROSTINI
PIZZA MARGHERITA (alighieri-milani)				
PRIMO SALE (1/2 PORZ. alighieri-milani)	FRITTATA CON ERBETTE*	SFORMATO DI CANNELLINI E VERDURE*/LENTICCHIE IN UMIDO	BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI	FIL. LIMANDA* PANATA
MISTO DI VERDURE CRUDE	FINOCCHI JULIENNE	CAROTE* ALL'OLIO	BROCCOLI* AL VAPORE	PATATE* AL FORNO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTINA IN BRODO VEGETALE LASAGNA* ALLA BOLOGNESE (D.Aligh.- milani)	PASTA OLIO E PARMIGIANO	CREMA DI CAROTE* E LENTICCHIE CON ORZO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO
ERBAZZONE REGGIANO*	PROVOLONE DOLCE DOP/MONTASIO (½ porz. Alighieri- Milani)	MERLUZZO* ALLA PIZZAIOLA	BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO	TOTANI* AL GRATIN
FINOCCHI JULIENNE	MISTO DI VERDURE CRUDE CON MAIS	CAROTE* ALL'OLIO AROMATIZZATO	PURE' DI PATATE*	FAGIOLINI* ALL'OLIO
PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE-FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR.- FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

In conformità all'adesione al progetto regionale "con meno sale nel pane.. c'è più gusto e guadagni in salute" il pane fornito è a ridotto contenuto di sale (pari o inferiore a 1,7% della farina).

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati), crostacei, uovo, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di cocagù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria
Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione."