



Menu Scuole Comune di DESIO – LEGGERO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2026 - 2027



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta OLIO	Pasta OLIO	Pasta OLIO	PASTA/RISO OLIO	RISO OLIO
	Coscia di pollo al forno	PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	Prosciutto cotto
	Fagiolini* all'olio	VERUDRA COTTA	VERDURA COTTA	VERDURA COTTA	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta OLIO	Pastina in brodo vegetale	Riso OLIO	Pasta OLIO	PASTA OLIO
	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO
	VERDURA COTTA	VERDURA COTTA	VERDURA COTTA	Carote julienne	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane Integrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta OLIO	RISO OLIO	Pasta all'olio	Purè di patate NO LATTE	RISO OLIO
	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO AL NATURALE	CARNE AI FERRI	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO
	Fagiolini* all'olio	VERDURA COTTA	VERDURA COTTA	Carote julienne	VERDURA COTTA
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PASTA OLIO	PASTA OLIO	PASTA OLIO	Pastina in brodo vegetale	RISO OLIO
	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO	PESCE AL FORNO	CARNE AI FERRI/PESCE AL FORNO
	VERDURA COTTA	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	VERDURA COTTA	VERDURA COTTA
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



Menu Scuole Comune di DESIO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2026 - 2027



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

