Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Marnate - Scuola Primaria

NO LATTOSIO

No latte, ok Parmigiano

Dussmann



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 **Settimane:** **02/11/2026** **30/11/2026** **28/12/2026** **25/01/2027** **22/02/2027** **22/03/2027**	Pasta al sugo di verdure (1,6^,10^) Formaggio (7) **s/lattosio** Insalata Pane (1) Frutta fresca	Pastina in brodo Frittata **latte veg** (3) Patate/ purè **no latte** Pane (1) Frutta fresca	Polenta (6^) Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) **no latte** Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Pasta e fagioli (1-6^-10^-11^) **no latte** ½ porz. formaggio **s/lattosio** (7) Carote in insalata Pane (1) Frutta fresca	Risotto allo zafferano **latte veg** (9) Merluzzo* gratinato (1-4-6^-10^-11^) Broccoli Pane (1) Frutta fresca
2 **Settimane:** **09/11/2026** **07/12/2026** **04/01/2027** **01/02/2027** **01/03/2027** **29/03/2027**	Pasta al pomodoro e lenticchie (1-6^-9-10^-11^) **no latte** ½ porz. formaggio **s/lattosio** Carote Pane (1) Frutta fresca	Riso alla parmigiana **latte veg** (9) Frittata **latte veg** (3) Cavolfiori Pane (1) Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano (1-7-6^-10^) Lonza al forno (1-6^-10^-11^) Insalata mista Pane integrale (1) Frutta fresca	Passato di verdure con cereali/crostini **no latte** (1-6^-10^-11^) Affettato tacchino Patate Pane (1) Frutta fresca	Pasta in salsa aurora latte veg (1-6^,10^) Polpette di pesce* (1-3-4-6^-10^-11^) Finocchi Pane (1) Frutta fresca
3 **Settimane:** **16/11/2026** **14/12/2026** **11/01/2027** **08/02/2027** **08/03/2027**	Pasta integrale pomodoro e ricotta **s/lattosio** (1,6^-7) Frittata **latte veg** (3) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca	Pasta al **basilico** (1,6^-9,10^) Formaggio **s/lattosio** Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca	**Pasta** al ragù* **latte veg** (1-3-7-6^, 10^) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Riso alla zucca **latte veg** (9) Pollo al forno (1-6^-10^-11^) Broccoli Pane (1) Frutta fresca	Pasta mimosa **latte veg** (1-6^) Platessa*/ limanda* al forno (1-4-6^-10^-11^) Insalata mista con agrumi Pane (1) Frutta fresca
4 **Settimane:** **23/11/2026** **21/12/2026** **18/01/2027** **15/02/2027** **15/03/2027**	Pasta integrale al pomodoro **no latte** (1-6^-10^) Uova strapazzate **latte veg** (3) Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca	Ravioli in brodo **no latte** (1-3-9-2^-4^-5^-6^-7^-8^-10^-11^-12^-13^-14^) Tacchino al forno (1-6^-10^-11^) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pasta al **basilico** (1,6^-9,10^) Polpette di legumi e verdure **no latte** (1-3-6^-10^-11^) Finocchi Pane integrale (1) Frutta fresca	Pizza margherita **s/lattosio** (1-10^-11^) Insalata mista Grissini **no latte** (1, 6^, 10^, 11^) Frutta fresca	Riso al pomodoro (9) Tonno (4) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca

Giornata alimentare con piatti da materie prime di origine biologica

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

Una volta a settimana è previsto pane integrale

A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelat e) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.