Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Marnate - Scuola Primaria

SENZA GLUTINE

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 **s/g** al sugo di verdure (6^,10^) Formaggio **s/g** (7) Insalata Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pastina **s/g** in brodo (6^-10^-11^) Frittata (3-7) Patate/ purè **s/g** (7) Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Polenta **s/g** (6^) Polpette di carne al sugo **s/g** (9-6^-10^-11^) Finocchi (7) Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** e fagioli **gelo s/g** (6^-7-10^-11^) ½ porz. formaggio **s/g** (7) Carote in insalata Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Risotto allo zafferano **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Merluzzo* gratinato **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^-13^) Broccoli Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca
2 **Settimane:** **09/11/2026** **07/12/2026** **04/01/2027** **01/02/2027** **01/03/2027** **29/03/2027**	Pasta **s/g** al pomodoro e **legumi gelo s/g** (6^-9-10^-11^) ½ porz. formaggio **s/g** (7) Carote Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Riso alla parmigiana **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Frittata (3-7) Cavolfiori Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** olio e parmigiano (7-6^) Lonza al forno **pangr. s/g** (6^-10^-11^) Insalata mista Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Passato di verdure con **riso/ pasta s/g** /crostini **s/g** (6^-7-10^-11^) Affettato tacchino Patate Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** in salsa aurora **farina s/g** (7-6^,10^) Polpette di pesce* **pangr. s/g** (3-4-6^-10^-11^-13^) Finocchi Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca
3 **Settimane:** **16/11/2026** **14/12/2026** **11/01/2027** **08/02/2027** **08/03/2027**	Pasta **s/g** pomodoro e ricotta (6^,7) Frittata (3-7) Carote julienne Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** al pesto **s/g** (6^,7) Formaggio **s/g** (7) Spinaci* (7) Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Lasagne **s/g** al ragù* (3-7-9-12-3^-4^-2^-14^- 8^-10^-13^-5^-6^) Finocchi Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Riso alla zucca **farina s/g** (7-9) Pollo al forno **pangr. s/g** (6^-10^-11^-13^) Broccoli Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** mimosa **farina s/g** (6^-7-9-6^-10^-11^) Platessa*/ limanda* al forno **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^) Insalata mista con agrumi Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca
4 **Settimane:** **23/11/2026** **21/12/2026** **18/01/2027** **15/02/2027** **15/03/2027**	Pasta **s/g** al pomodoro (9-6^) Uova strapazzate (3-7) Spinaci* (7) Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Ravioli **s/g** in brodo (3-9-2^-4^-5^-6^-7^-8^-10^-11^-12^-13^-14^) Tacchino al forno **pangr. s/g** (6^-10^-11^-13^) Carote Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pasta **s/g** al pesto **s/g** (6^7) Polpette di legumi **gelo s/g** e verdure **pangr. s/g** (3-6^-7-10^-11^-13^) Finocchi Pane **s/g** (6^-10^) Frutta fresca	Pizza margherita **s/g** (7-6^-10^-11^) Insalata mista Grissini **s/g** (13-6^) Frutta fresca	Riso al pomodoro **s/g** (9-6^) Tonno (4) Fagiolini* Pane **s/g** (6^-10^) 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/tutelate) 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.