Città di Vimercate
Medaglia d'argento al merito civile



MENU SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027

IN VIGORE DAL 02/11/2026



CIRFOOD

STAGIONE: autunno-inverno

SETTIMANA 1

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo	**primo**	**primo**	**primo**	**primo**
PASTA INTEGRALE AL RAGÙ DI LENTICCHIE	RISO ALLA PARMIGIANA	PIZZA MARGHERITA	POLENTA	PASSATO DI VERDURE①
secondo	**secondo**	**secondo**	**secondo**	**secondo**
PETTO DI POLLO GRATINATO	PASSERA① GRATINATA ALLA CURCUMA	FORMAGGIO SPALMABILE	BRUSCITT	UOVA STRAPAZZATE
contorno	**contorno**	**contorno**	**contorno**	**contorno**
FAGIOLINI① ALL'OLIO	BROCCOLI AGLIO E OLIO	FINOCCHI FILO	CAROTE AL FORNO	PATATE AL FORNO
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**
frutta	FRUTTA	BARRETTA DI CIOCCOLATO	FRUTTA	FRUTTA

SETTIMANA 2

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo	**primo**	**primo**	**primo**	**primo**
PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA① E LENTICCHIE	PASTA AGLI AROMI	RISO AL POMODORO	PASTA INTEGRALE AL PESTO	PASSATO DI VERDURE① CON LENTICCHIE CON ORZO
secondo	**secondo**	**secondo**	**secondo**	**secondo**
BASTONCINI① DI MERLUZZO	FORMAGGIO SPALMABILE	POLLO AL CURRY	FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO	FRITTATA
contorno	**contorno**	**contorno**	**contorno**	**contorno**
BROCCOLI① ALL'OLIO	CAROTE GRATINATE	CAVOLFIORE GRATINATO	CAROTE FILO	FINOCCHI FILO
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**
FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

SETTIMANA 3

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo	**primo**	**primo**	**primo**	**primo**
RISO ALLO ZAFFERANO	LASAGNE	PASTA POMODORO E BROCCOLI	VELLUTATA DI VERDURE① E CECI CON ORZO	PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI CAROTE E RICOTTA
secondo	**secondo**	**secondo**	**secondo**	**secondo**
PROVOLONE		ARROSTO DI LONZA	LIMANDA① GRATINATA	UOVA STRAPAZZATE
contorno	**contorno**	**contorno**	**contorno**	**contorno**
CAVOLFIORE① ALL'OLIO	CAROTE FILO	FINOCCHI FILO	CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**
FRUTTA	BARRETTA DI CIOCCOLATO	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

SETTIMANA 4

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
primo	**primo**	**primo**	**primo**	**primo**
PASTA INTEGRALE AL PESTO	PASTA E FAGIOLI IN BRODO	PASTA AL POMODORO	PASTINA IN BRODO VEGETALE	RISO CAROTE E ZUCCA①
secondo	**secondo**	**secondo**	**secondo**	**secondo**
PETTO DI POLLO GRATINATO	FRITTATA AI PORRI	PRIMO SALE	BOCCONCINI DI TACCHINO	PLATESSA① GRATINATA
contorno	**contorno**	**contorno**	**contorno**	**contorno**
FAGIOLINI① ALL'OLIO	CAROTE IN INSALATA	BROCCOLI AGLIO E OLIO	PURÈ	INSALATA
PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
frutta/dessert	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**	**frutta/dessert**
FRUTTA	FRUTTA	TORTA DEL COMPLEMESE	FRUTTA	FRUTTA

① prodotto surgelato

Per allergeni consultare il prospetto allegato

Per individuare la settimana di riferimento, consultare il prospetto allegato

TABELLA ALLERGENI - MENU SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027

In vigore dal 02/11/2026

GRUPPI DI PIETANZE E RELATIVI ALLERGENI

GRUPPI DI PIETANZE	ALLERGENI
Pasta con condimenti vegetali	1-6-7-10
Pasta al pesto	1-6-7-8-10
Riso condito	7
Minestre e passati con cereali	1-6-7-8-9-10-11
Pesce gratinato	1-4-6-10
Pesce impanato	1-3-4
Preparazioni a base di uova	3-7
Formaggi e latticini	7
Carni gratinate	1-6-10
Carni semplici	1
Verdure semplici	12
Verdure gratinate	1-6-10-12
Purè	7
Pane e pane integrale	1-6-10-13
Pizza margherita	1-3-7-10-11
Lasagne	1-3-7
Torta	1-3-7
Barretta al cioccolato	6-7-8

Codice	Allergene
1	Cereali contenenti glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Solfiti
13	Lupini
14	Molluschi

NOTE:

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.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, stagionalità delle materie prime o cause di forza maggiore.

CALENDARIO DI ROTAZIONE DEL MENÙ SCUOLA DELL'INFANZIA

Anno scolastico 2026-2027

Inizio rotazione: 07/09/2026 (settimana 1)

PERIODO	SETTIMANA DEL MENÙ	NOTE
SETTEMBRE		
7-11	1	
14-18	2	
21-25	3	
28-2 ott.	4	1˚ottobre: menù vegetariano
OTTOBRE		
5-9	1	
12-16	2	
19-23	3	
26-30	4	28 ottobre: menù di Halloween
NOVEMBRE		
2-6	1	
9-13	2	11 novembre: menù regionale
16-20	3	
23-27	4	
DICEMBRE		
30 nov.-4	1	
7-11	2	
14-18	3	
21-22	4	21 dicembre: menù di Natale
GENNAIO		
SA E SOLFITI in concer	2	
11-15	3	
18-22	4	recupero complemesi dicembre
25-29	1	
FEBBRAIO		
1-5	2	
8-12	3	10 febbraio: menù di Carnevale
15-19	4	
22-26	1	
MARZO		
1-5	2	
8-12	3	
15-19	4	
22-26	1	24 marzo: Menù di Pasqua

PERIODO	SETTIMANA DEL MENÙ	NOTE
APRILE		
31 mar.-2	2	
5-9	3	
12-16	4	
19-23	1	
26-30	2	
MAGGIO		
3-7	3	
10-14	4	
17-21	1	19 maggio: menù internazionale
24-29	2	
GIUGNO		
1-4	3	
7-12	4	
14-18	1	
21-25	2	25 giugno Menù fine scuola
28-30	3	

Legenda:

Il mercoledì di questa settimana si festeggiano i compleanni del mese; i compleanni di luglio e agosto si festeggiano a settembre