



# Menù invernale 2025/2026

## DIETA NO LATTOSIO

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio e Parmigiano Merluzzo in insalata con olio e limone Insalata verde Pane e Frutta	Crema di carote* <b>Pizza ROSSA</b> <b>LEGUMI ½ PORZIONE</b> S/G GRISSINI e frutta	Riso allo zafferano* Uova strapazzate* Fagiolini all'olio Pane e frutta	Vellutata di legumi con farro* <b>FORMAGGIO SENZA LATTOSIO</b> Broccoletti all'olio Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro* Bocconcini di tacchino agli aromi Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro* <b>Frittata NO LATTE</b> Finocchi in insalata Pane e frutta	Crema di ceci con CROSTINI S/G <b>Formaggio SENZA LATTOSIO</b> Broccoletti all'olio Pane e frutta	Polenta* e bruscitt Carote julienne Pane e frutta	Riso al pomodoro* <b>CARNE AL FORNO</b> Piselli brasati Pane e frutta	<b>Pasta ALL'OLIO E PARMIGIANO</b> Bastoncini di merluzzo* Insalata verde e mais Pane INTEGRALE e frutta
3	Pasta porri e speck* <b>Formaggio SENZA LATTOSIO</b> Fagiolini al forno Pane e frutta	Riso all'olio e parmigiano Lenticchie in umido Carote cotte Pane e frutta	Pasta al ragù di verdure* <b>Uova strapazzate NO LATTE</b> Insalata verde Pane e frutta	<b>PASTA al ragù di carne*</b> <b>FAGIOLI/PISELLI ½ PORZIONE</b> Carote julienne <b>GRISSINI S/L</b> e frutta	Minestra di verdure con pastina* Merluzzo in insalata con olio e limone Patate al forno Pane INTEGRALE e frutta
4	<b>Riso ALLO ZAFFERANO*</b> <b>Formaggio SENZA LATTOSIO</b> Insalata verde e mais Pane e frutta	Raviolini di carne in brodo* <b>Frittata NO LATTE</b> Finocchi in insalata Pane e frutta	Pasta agli aromi* Lenticchie in umido Carote al forno Pane e frutta	<b>Pasta in CREMA DI CAVOLFIORI*</b> Arrostito di vitello <b>Spinaci*</b> Pane e frutta	Pasta al pomodoro* Fettuccine di totano gratinate Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

\*PREPARAZIONI CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON UOVA, CARNE, PESCE, LEGUMI, FORMAGGIO SENZA LATTOSIO



# Menù invernale 2025/2026

## DIETA IN BIANCO

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta ALL'OLIO Merluzzo in insalata con olio e limone PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	PASTA ALL'OLIO FORMAGGIO PATATE/ CAROTE AL FORNO Grissini e MELA/ MOUSSE DI MELA	Riso ALL'OLIO PESCE AL FORNO PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	RISO ALL'OLIO Formaggio PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	Pasta ALL'OLIO Bocconcini di tacchino agli aromi PATATE/ CAROTE AL FORNO PANE/GRISSINI/CRACKER e MELA/ MOUSSE DI MELA
2	PASTA ALL'OLIO PESCE AL FORNO PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	RISO ALL'OLIO Formaggio PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	PASTA ALL'OLIO PESCE AL FORNO PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	Riso ALL'OLIO Carne al forno PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	Pasta ALL'OLIO PESCE AL FORNO PATATE/ CAROTE AL FORNO PANE/GRISSINI/CRACKER INTEGRALE e MELA/ MOUSSE DI MELA
3	Pasta ALL'OLIO Formaggio PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	Riso all'olio e parmigiano PESCE AL FORNO Carote cotte Pane e frutta	Pasta ALL'OLIO FORMAGGIO PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	PASTA ALL'OLIO CARNE AL FORNO* PATATE/ CAROTE AL FORNO Grissini e MELA/ MOUSSE DI MELA	RISO ALL'OLIO Merluzzo in insalata con olio e limone Patate AL VAPORE PANE/GRISSINI/CRACKER e frutta
4	Riso ALL'OLIO Formaggio PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	PASTINA/RISO in brodo PESCE AL FORNO PATATE/CAROTE AL FORNO Pane e MELA/MOUSSE DI MELA	PASTA ALL'OLIO FORMAGGIO PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	PASTA ALL'OLIO CARNE AL FORNO* PATATE/ CAROTE AL FORNO Pane e MELA/ MOUSSE DI MELA	Pasta ALL'OLIO PESCE AL FORNO PATATE/ CAROTE AL FORNO PANE/GRISSINI/CRACKER e MELA/ MOUSSE DI MELA



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON FORMAGGIO, PESCE AL FORNO, CARNE AL FORNO

\*IL PRODOTTO PUO' ESSERE SOSTITUITO DA PESCE AL FORNO O FORMAGGIO



# Menù invernale 2025/2026

## DIETA NO CARNE DI MAIALE

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio e parmigiano Merluzzo in insalata con olio e limone Insalata verde Pane e Frutta	Crema di carote Pizza margherita Grissini e frutta	Riso allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini all'olio Pane e frutta	Vellutata di legumi con farro Formaggio ½ porzione Broccoletti all'olio Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Finocchi in insalata Pane e frutta	Crema di ceci con crostini Formaggio ½ porzione Broccoletti all'olio Pane e frutta	Polenta e bruscitti Carote julienne Pane e frutta	Riso al pomodoro <b>FORMAGGIO</b> Piselli brasati Pane e frutta	Pasta alla milanese Bastoncini di merluzzo Insalata verde e mais Pane INTEGRALE e frutta
3	<b>Pasta con porri</b> Formaggio scarmorza Fagiolini al forno Pane e frutta	Riso all'olio e parmigiano Lenticchie in umido Carote cotte Pane e frutta	Pasta al ragù di verdure Uova strapazzate Insalata verde Pane e frutta	Lasagna al ragù di carne Carote julienne Grissini e frutta	Minestra di verdure con pastina Merluzzo in insalata con olio e limone Patate al forno Pane INTEGRALE e frutta
4	Riso allo zafferano Formaggio spalmabile Insalata verde e mais Pane e frutta	<b>PASTINA/RISO in brodo</b> Frittata Finocchi in insalata Pane e frutta	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Carote al forno Pane e frutta	Pasta in crema di cavolfiori Arrostito di vitello Spinaci gratinati Pane e frutta	Pasta al pomodoro Fettuccine di totano gratinate Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta

Una volta alla settimana sarà servita MOUSSE DI FRUTTA al posto della frutta.



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON CARNE (BOVINO, POLLO, TACCHINO), PESCE, UOVA, FORMAGGIO, LEGUMI



# Menù invernale 2025/2026

## DIETA NO CARNE

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio e parmigiano Merluzzo in insalata con olio e limone Insalata verde Pane e Frutta	Crema di carote Pizza margherita Grissini e frutta	Riso allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini all'olio Pane e frutta	Vellutata di legumi con farro Formaggio ½ porzione Broccoletti all'olio Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro <b>PESCE</b> Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Finocchi in insalata Pane e frutta	Crema di ceci con crostini Formaggio spalmabile Broccoletti all'olio Pane e frutta	Polenta e <b>LEGUMI IN UMIDO</b> Carote julienne Pane e frutta	Riso al pomodoro <b>FORMAGGIO</b> Piselli brasati Pane e frutta	Pasta alla milanese Bastoncini di merluzzo Insalata verde e mais Pane INTEGRALE e frutta
3	<b>Pasta con porri</b> Formaggio scamorza Fagiolini al forno Pane e frutta	Riso all'olio e parmigiano Lenticchie in umido Carote cotte Pane e frutta	Pasta al ragù di verdure Uova strapazzate Insalata verde Pane e frutta	<b>Lasagna al POMODORO E BESCIAAMELLA FAGIOLI/PISELLI ½ PORZIONE</b> Carote julienne Grissini e frutta	Minestra di verdure con pastina Merluzzo in insalata con olio e limone Patate al forno Pane INTEGRALE e frutta
4	Riso allo zafferano Formaggio spalmabile Insalata verde e mais Pane e frutta	<b>PASTINA/RISO in brodo</b> Frittata Finocchi in insalata Pane e frutta	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Carote al forno Pane e frutta	Pasta in crema di cavolfiori <b>FORMAGGIO</b> Spinaci gratinati Pane e frutta	Pasta al pomodoro Fettuccine di totano gratinate Carote julienne Pane INTEGRALE e frutta

Una volta alla settimana sarà servita MOUSSE DI FRUTTA al posto della frutta.



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON PESCE, UOVA, FORMAGGIO, LEGUMI



# Menù invernale 2025/2026

## DIETA NO GLUTINE

Comune di  
Parabiago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>PASTA S/G</b> olio e parmigiano Merluzzo in insalata con olio e limone Insalata verde <b>PANE S/G</b> e Frutta	Crema di carote <b>PIZZA MARGHERITA S/G</b> <b>GRISSINI S/G</b> e frutta	<b>Riso allo zafferano CON BESCIAPELLA S/G</b> Uova strapazzate Fagiolini all'olio <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>Vellutata di FAGIOLI S/G con RISO</b> Formaggio ½ porzione Broccoletti all'olio <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Carote julienne <b>PANE S/G</b> e Frutta
2	<b>PASTA S/G</b> al pomodoro Frittata Finocchi in insalata <b>PANE S/G</b> e Frutta	Crema di <b>CECI S/G</b> con <b>CROSTINI S/G</b> Formaggio spalmabile Broccoletti all'olio <b>PANE S/G</b> e Frutta	Polenta e bruscitt Carote julienne <b>PANE S/G</b> e Frutta	Riso al pomodoro Salsiccia di pollo e tacchino Piselli brasati <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> alla milanese <b>CON BESCIAPELLA S/G</b> <b>BASTONCINI DI MERLUZZO S/G</b> Insalata verde e mais <b>PANE S/G</b> e Frutta
3	<b>PASTA S/G</b> porri e speck Formaggio scamorza Fagiolini al forno <b>PANE S/G</b> e Frutta	Riso all'olio e parmigiano <b>LEGUMI S/G in umido</b> Carote cotte <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> al ragù di verdure Uova strapazzate Insalata verde <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>LASAGNA S/G</b> al ragù di carne <b>CON BESCIAPELLA S/G</b> Carote julienne <b>GRISSINI S/G</b> e Frutta	<b>Minestra di verdure con RISO/PASTINA S/G</b> Merluzzo in insalata con olio e limone Patate al forno <b>PANE S/G</b> e Frutta
4	<b>Riso allo zafferano CON BESCIAPELLA S/G</b> Formaggio spalmabile Insalata verde con mais <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>RAVIOLI S/G</b> in brodo Frittata Finocchi in insalata <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> agli aromi <b>LEGUMI S/G</b> in umido Carote al forno <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> in crema di cavolfiori <b>CON BESCIAPELLA S/G</b> Arrosto di vitello Spinaci gratinati S/G <b>PANE S/G</b> e Frutta	<b>PASTA S/G</b> al pomodoro Fettuccine di totano con <b>PANGRATTATO S/G</b> Carote julienne <b>PANE S/G</b> e Frutta

Una volta alla settimana sarà servita MOUSSE DI FRUTTA al posto della frutta.



PASTA-RISO-CEREALI-FARINE-POMODORI PELATI-OLIO-UOVA-AVICUNICOLI-LEGUMI-FRUTTA E VERDURA



CARNE BOVINA IGP

**Dussmann**

LA DICITURA S/G INDICA PRODOTTO SENZA GLUTINE

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON CARNE, PESCE, UOVA, FORMAGGIO, LEGUMI SENZA GLUTINE