



MENU INVERNALE - A.S. 2025/2026

dal 03/11/2025 al 08/04/2026

Scuola Primaria

Comune di
MONTICELLO BRIANZA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1	Riso all'olio e Parmigiano Trita di manzo Carote* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Bastoncini di pesce* Insalata e carote julienne Pane Frutta fresca di stagione		Gnocchi al pomodoro Frittata Spinaci* al formaggio Pane Yogurt di frutta
2	Risotto alla zucca* Mozzarella Tris di verdura* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione		Insalata carote e mais Lasagna* al ragù^ di manzo Pane Frutta fresca di stagione
3	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Passato verdura* con crostini Platessa* gratinata Patate al vapore Pane Frutta fresca di stagione		Carote julienne Pizza margherita^ Grissini Budino
4	Pasta al pesto Bocconcini di merluzzo* alla pizzaiola Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Fagiolini* al vapore Pasta pasticciata con ragù di carne di manzo^ Pane integrale Frutta fresca di stagione		Crema di legumi con crostini Primo sale^ Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione
5	Pasta all'olio e Parmigiano Rotolo di frittata Insalata e mais Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Brasato di manzo Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca di stagione		Pastina in brodo vegetale Cotoletta di platessa* Patate prezzemolate* Pane Frutta fresca di stagione
6	Pasta integrale al pomodoro Coscia di pollo al forno Cavolfiori* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con orzo Formaggio fresco spalmabile^ Patate al forno Pane Torta		Ravioli di magro olio e salvia Bocconcini di merluzzo* in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione

* Materia prima congelata e/o surgelata all'origine.

^ La porzione servita sarà adeguata a soddisfare i fabbisogni proteici suggeriti dalle linee guida dei LARN 2014.

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.

Dussmann