



# Menu estivo - A.S. 2025-2026 con 3 sett NO UOVO E DERIVATI Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' NO UOVO 1/2 PRZ FORMAGGIO PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO UOVO STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE GELATO NO UOVO	PASTA CON VERDURE^NO UOVO MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO NO UOVO PEPITE DI PESCE^NO UOVO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA NO UOVO FORMAGGIO FRESCO CAPRINO ( <b>spalmabile materna</b> ) POMODORI IN INSALATA GRISSINI FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE NO UOVO ARROSTO DI LONZA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO UOVO ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO UOVO INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO UOVO BURGER DI MERLUZZO^NO UOVO ( <b>merluzzo no uovo materna</b> ) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA NO UOVO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO UOVO TORTINO ALLE VERDURE NO UOVO PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT	INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO UOVO BURGER DI LEGUMI NO UOVO INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO UOVO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE NO UOVO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO UOVO PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO NO UOVO COTELETTA DI LONZA NO UOVO SPINACI* ALL'OLIO PANE	RISOTTO AL POMODORO NO UOVO SFORNATO DI PATATE E FORMAGGIO NO UOVO FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO UOVO FETTUCCHINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^

YOGURT

PANE INTEGRALE  
FRUTTA

PANE  
FRUTTA

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.

- I CONTORNI SONO SEPARATI



# Menu estivo - A.S. 2025-2026 con 3 sett NO CARNE Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI POMODORO E TONNO 1/2 PRZ FORMAGGIO PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO PESCE AL FORNO INSALATA MISTA PANE BISCOTTO GELATO	PASTA CON VERDURE^ MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO PEPITE DI PESCE^ CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA FORMAGGIO FRESCO CAPRINO ( <b>spalmabile materna</b> ) POMODORI IN INSALATA GRISSINI FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE FRITTATA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (TORTA ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE INSALATA DI TONNO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE BURGER DI MERLUZZO^ ( <b>merluzzo gratinato materna</b> ) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA PESCE AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO TORTINO ALLE VERDURE PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT	INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO BURGER DI LEGUMI INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE FRITTATA PATATE^ AL FORNO TORTA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO PESCE GRATINATO SPINACI* ALL'OLIO PANE YOGURT	RISOTTO AL POMODORO SFORNATO DI PATATE, UOVO E FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE FRUTTA

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.



# Menu estivo - A.S. 2025-2026 con 3 sett NO GLUTINE Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE*NO GLUT GNOCCHI AL RAGU' NO GLUT 1/2 PRZ FORMAGGIO NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ NO GLUT PATATE E FAGIOLINI NO GLUT PANE NO GLUT BUDINO NO GLUT	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO GLUT STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE NO GLUT INSALATA MISTA PANE NO GLUT GELATO NO GLUT	PASTA CON VERDURE^NO GLUT MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA	PASTA AL PESTO NO GLUT PESCE NO GLUT CAROTE JULIENNE PANE NO GLUT FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA NO GLUT FORMAGGIO FRESCO CAPRINO ( <b>spalmabile materna</b> ) <b>NO GLUT</b> POMODORI NO GLUT GRISSINI NO GLUT FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE NO GLUT ARROSTO DI LONZA NO GLUT CAROTE PREZZEMOLATE NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA	INSALTA* CANNELLINI* NO GLUT PIZZA NO GLUT PANENO GLUT PANE E MARMELLATA NO GLUT (DOLCE NO GLUT ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO GLUT INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO NO GLUT PANE NO GLUT GELATO NO GLUT	PASTA NO GLUT CON ZUCCHINE BURGER DI MERLUZZO^ NO GLUT ( <b>merluzzo gratinato no glut materna</b> ) INSALATA VERDE PANE NO GLUT FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA NO GLUT SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE NO GLUT POMODORI IN INSALATA NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO GLUT TORTINO ALLE VERDURE NO GLUT PISELLI^ NO GLUT PANE NO GLUT YOGURT NO GLUT	INSALATA DI RISO NO GLUT CAPRESE NO GLUT PANE NO GLUT BUDINO NO GLUT	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON RISO NO GLUT BURGER DI LEGUMI NO GLUT INSALATA PANE NO GLUT FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO GLUT TONNO NO GLUT FAGIOLI CANNELLINI NO GLUT PANE NO GLUT FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE NO GLUT PIZZA MARGHERITA NO GLUT PANE NO GLUT	PASTA E VERDURE NO GLUT ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO NO GLUT PATATE^ AL FORNO	PASTA ALL'OLIO NO GLUT COTOLETTA DI LONZA NO GLUT SPINACI* ALL'OLIO PANE NO GLUT	RISOTTO AL POMODORO SFORMATO DI PATATE, OVOO E FORMAGGIO NO GLUT FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO GLUT FETTUCCINE DI TOTANO^ NO GLUT PISELLI^ NO GLUT

FRUTTA

DOLCE NO GLUT  
PANE NO GLUT

YOGURT NO GLUT

PANE NO GLUT  
FRUTTA

PANE NO GLUT  
FRUTTA

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.

- I CONTORNI SONO SEPARATI



# Menu estivo - A.S. 2025-2026 con 3 sett NO LATTE E DERIVATI

## Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' NO LATTE PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO DI RISO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO LATTE STRACETTI DI TACCHINO AL LIMONE NO LATTE INSALATA MISTA PANE GELATO NO LATTE	PASTA CON VERDURE^ NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO NO LATTE PEPITE DI PESCE^ NO LATTE CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA NO LATTE TONNO ALL'OLIO POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE NO LATTE ARROSTO DI LONZA NO LATTE CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA ROSSA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO LATTE ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO LATTE INSALATA DI POLLO CON VERDURE PANE INTEGRALE GELATO NO LATTE	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO LATTE BURGER DI MERLUZZO^ NO LATTE(merluzzo grati no latte materna) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA AL POMODORO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO LATTE TORTINO ALLE VERDURE NO LATTE PISELLI^ PANE INTEGRALE FRUTTA	INSALATA DI RISO NO LATTE TONNO ALL'OLIO POMODORI IN INSALATA PANE BUDINO DI RISO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO LATTE BURGER DI LEGUMI NO LATTE INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA ROSSA TONNO ALL'OLIO PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE NO LATTE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO LATTE PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO NO LATTE COTOLETTA DI LONZA SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO NO LATTE SFORMATO DI PATATE NO LATTE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO LATTE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE FRUTTA

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.

- I CONTORNI SONO SEPARATI



# Menu estivo - A.S. 2025-2026 con 3 sett NO MAIALE

## Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' 1/2 PRZ FORMAGGIO PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE BISCOTTO GELATO	PASTA CON VERDURE^ MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO PEPITE DI PESCE^ CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA FORMAGGIO FRESCO CAPRINO (spalmabile materna) POMODORI IN INSALATA GRISSINI FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE FRITTATA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (TORTA ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE BURGER DI MERLUZZO^ <b>(merluzzo gratinato materna)</b> INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO TORTINO ALLE VERDURE PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT	INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO BURGER DI LEGUMI INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO TORTA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO PESCE AL FORNO SPINACI* ALL'OLIO PANE YOGURT	RISOTTO AL POMODORO SFORMATO DI PATATE, UOVO E FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE FRUTTA

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.