

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trezzo sull'Adda- IN BIANCO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pollo al vapore</b> Fagiolini *all'olio <b>Pane</b> Frutta fresca	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Filetto di platessa al vapore</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>lonza al vapore</b> <b>Spinaci* all'olio</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Vitello al vapore</b> <b>Patate* al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce* al vapore</b> <b>Zucchine* al vapore</b> Pane Frutta fresca
2	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce* al vapore</b> <b>Carote al vapore</b> <b>Pane</b> Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Pollo al vapore</b> <b>Fagiolini*all'olio</b> Pane Frutta fresca	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce al vapore</b> <b>Carote al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Carne al vapore</b> <b>Carote* all'olio</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Halibut* al vapore</b> <b>Biete* all'olio</b> Pane Frutta fresca
3	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce* al vapore</b> <b>Biete* al vapore</b> Pane Frutta fresca	Stellinghe in brodo vegetale <b>Carne al vapore</b> <b>Carote* al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce* al vapore</b> <b>Fagiolini* all'olio</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Tacchino al vapore</b> <b>Zucchine* al vapore</b> <b>Pane</b> Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Limanda * al vapore</b> <b>Spinaci* all'olio</b> Pane Frutta fresca
4	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Pesce* al vapore</b> <b>Carote* al vapore</b> Pane Frutta Fresca	<b>Anellini olio e grana</b> <b>Tacchino al vapore</b> <b>Fagiolini* al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso olio e grana</b> <b>Totani* al vapore</b> <b>Zucchine* al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Carne al vapore</b> <b>Cavolfiori*al vapore</b> <b>Pane</b> Frutta fresca	Mezze penne olio e grana <b>Pesce* al vapore</b> <b>Carote* all'olio</b> Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025  
Trezzo sull'Adda- NO CARNE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Chicche di patate al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo <b>Tonno all'olio</b> Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Carote julienne Pane integrale Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Carote julienne Pizza margherita Pane Integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro <b>Ceci all'olio</b> Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Insalata Pizza margherita Pane Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi (ceci e cannellini) con crostini <b>Frittata</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Caserecce alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta <b>Lenticchie all'olio</b> Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata con patate* Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con anellini <b>Mozzarella</b> Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al <b>ragù di piselli</b> Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Scamorza dolce Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025  
Trezzo sull'Adda-**NO FRUTTA SECCA**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p><b>Pasta</b> al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo Arrostito di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p><b>Pasta all'olio</b> Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Carote julienne Pane integrale Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Carote julienne Pizza margherita Pane Integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Insalata Pizza margherita Pane Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi (ceci e cannellini) con crostini Cotoletta di pollo Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p><b>Pasta</b> con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Caserecce alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata con patate* Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con anellini Straccetti di tacchino dorati Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Scamorza dolce Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Trezzo sull'Adda- CELIACO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p><b>Pasta SG</b> allo zafferano <b>SG</b>            Uova strapazzate <b>SG</b>            Fagiolini *all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Chicche di patate SG</b> al pomodoro            Filetto di platessa* gratinata <b>SG</b>            Carote* all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Risotto <b>SG</b> alle zucchine            Formaggio Asiago <b>SG</b>            Insalata verde <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Vellutata d'inverno* con riso <b>SG</b>            Arrosto di vitello <b>SG</b>            Patate* al forno <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Pasta SG</b> al pesto <b>SG</b>  <b>Piselli in umido SG</b>            Zucchine* gratinate <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>
2	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b>  <b>Pasta SG</b> pomodoro e broccoli* <b>SG</b>            Primo sale <b>SG</b>            Carote julienne <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b>  <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b>            Carote julienne <b>SG</b>            Pizza margherita <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Crema di verdure con <b>riso SG</b>            Fusi di pollo <b>SG</b>            (Infanzia : straccetti di pollo dorati <b>SG</b>)            Fagiolini*all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b>            Insalata <b>SG</b>            Pizza margherita <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b>  <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b>  <b>Pasta SG</b> pomodoro e broccoli* <b>SG</b>            Primo sale <b>SG</b>            Insalata <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Passato di <b>verdure con crostini SG</b>            Cotoletta di pollo <b>SG</b>            Carote* all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Riso olio e grana <b>SG</b>            Bocconcini di halibut* dorati <b>SG</b>            Biete* all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>
3	<p><b>Pasta SG</b> con pomodoro, olive e capperi <b>SG</b>            Mozzarelline <b>SG</b>            Insalata <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Pastina SG</b> in brodo vegetale <b>SG</b>  <b>Piselli in umido SG</b>            Carote* al forno <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Pasta SG</b> alla contadina            Rotolo di frittata al formaggio <b>SG</b>            Fagiolini* all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Polenta <b>SG</b>            Bocconcini di tacchino in umido <b>SG</b>            Zucchine* trifolate <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Risotto <b>SG</b> zafferano e robiola <b>SG</b>            Limanda * gratinata <b>SG</b>            Spinaci* al formaggio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>
4	<p><b>Pasta SG</b> al pomodoro            Frittata con patate* <b>SG</b>            Carote julienne <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta Fresca <b>SG</b></p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con <b>riso SG</b>            Straccetti di tacchino dorati <b>SG</b>            Fagiolini* al vapore <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Risotto zucca* e stracchino <b>SG</b>            Totani* dorati <b>SG</b>            Insalata <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p>Cavolfiori* gratinati <b>SG</b>  <b>Pasta SG</b> al ragù            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>	<p><b>Pasta SG</b> olio e grana            Scamorza dolce <b>SG</b>            Carote* all'olio <b>SG</b>            Pane <b>SG</b>            Frutta fresca <b>SG</b></p>

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025  
Trezzo sull'Adda- NO LATTE  
E DERIVATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>Riso allo zafferano- no latte e formaggio</b> Uova strapazzate- <b>no latte e formaggio</b> Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca	<b>Pasta al pomodoro</b> Filetto di platessa* <b>al vapore</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alle zucchine – <b>no latte e formaggio</b> <b>Lonza al vapore</b> Insalata verde Pane Frutta fresca	Vellutata d'inverno* con orzo- <b>no latte e formaggio</b> Arrosto di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca	Penne integrali al <b>pesto di basilico- no latte e formaggio</b> Lenticchie al pomodoro Zucchine* <b>al vapore</b> Pane Frutta fresca
2	<b>Primaria Piazza Italia:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* <b>Pesce al vapore</b> Carote julienne Pane integrale Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Carote julienne <b>Focaccia</b> <b>Tonno all'olio</b> Pane Integrale Frutta fresca	Crema di verdure con farro- <b>no latte e formaggio</b> Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca	<b>Primaria Piazza Italia:</b> Insalata <b>Focaccia</b> <b>Tonno all'olio</b> Pane Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli* <b>pesce al vapore</b> Insalata Pane Frutta fresca	Passato di legumi (ceci e cannellini) con crostini- <b>no latte e formaggio</b> Cotoletta di pollo – <b>no formaggio</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio <b>no grana</b> Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca
3	Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi <b>Pesce al vapore</b> Insalata Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca	Caserecce alla contadina Rotolo di frittata - <b>no latte e formaggio</b> Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Polenta Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca	<b>Risotto zafferano-no latte e formaggio</b> Limanda * <b>al vapore</b> Spinaci* <b>all'olio</b> Pane Frutta fresca
4	Mezze maniche al pomodoro Frittata con patate* <b>no latte e formaggio</b> Carote julienne Pane Frutta Fresca	Vellutata di carote e piselli* con anellini- <b>no latte e formaggio</b> Straccetti di tacchino dorati Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	<b>Risotto zucca*- no latte e formaggio</b> Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca	Cavolfiori* <b>al vapore</b> Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca	Mezze penne olio <b>no formaggio</b> <b>Pesce al vapore</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

## Trezzo sull'Adda- NO UOVA E DERIVATI

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano-<b>no grana</b> <b>Pollo al vapore</b> Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p><b>Pasta al pomodoro – no grana</b> Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine – <b>no grana</b> Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo- <b>no grana</b> Arrostito di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al <b>pesto di basilico- no grana</b> Lenticchie al pomodoro Zucchine* <b>all'olio</b> Pane Frutta fresca</p>
2	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli*- <b>no grana</b> Primo sale Carote julienne Pane integrale Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Carote julienne Pizza margherita Pane Integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro-<b>no grana</b> Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p><b>Primaria Piazza Italia:</b> Insalata Pizza margherita Pane Frutta fresca <b>Infanzia, Concesa e Secondaria:</b> Conchiglie pomodoro e broccoli*-<b>no grana</b> Primo sale Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi (ceci e cannellini) con crostini-<b>no grana</b> Cotoletta di pollo- <b>no uova e grana</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio <b>no grana</b> Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi-<b>no grana</b> Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale-<b>no grana</b> Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Caserecce alla contadina-<b>no grana</b> <b>Formaggio fresco</b> Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta-<b>no grana</b> Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola –<b>no grana</b> Limanda * gratinata Spinaci* <b>all'olio</b> Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro- <b>no grana</b> <b>Formaggio fresco</b> Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con anellini- <b>no grana</b> Straccetti di tacchino dorati Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino-<b>no grana</b> Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* <b>all'olio</b> Elicoidali al ragù- <b>no grana</b> Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio <b>no grana</b> Scamorza dolce Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.