



Menù estivo di Cavenago Brianza A.S. 2026-2027

Scuola dell'infanzia

Scuola primaria

Scuola secondaria di primo grado **NO GLUTINE**

Comune di
Cavenago Brianza



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta NO GLUT all'olio Lenticchie in umido NO GLUT Pomodori in insalata Pane NO GLUT Frutta	PASTA NO GLUT al pomodoro e basilico Filetto di platessa* NO GLUT Carote julienne Pane NO GLUT Frutta	Insalata e olive NO GLUT Pasta pasticciata al ragù di manzo (BIO 27/05) NO GLUT Pane NO GLUT Frutta	Risotto alla monzese NO GLUT Formaggio fresco spalmabile Zucchine* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Pasta alla Portofino NO GLUT (pomodoro e pesto) Frittata Carote julienne e insalata Pane NO GLUT Frutta
2	Pasta pomodoro e olive NO GLUT Asiago DOP Zucchine* trifolate Pane NO GLUT Frutta	Crema di legumi con pasta NO GLUT Uova strapazzato (per primaria) frittata (infanzia) Insalata Pane NO GLUT Frutta	Pasta all'olio NO GLUT Sformato di pesce* (per primaria) platessa gratinata NO GLUT (per infanzia) Spinaci* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Insalata, mais* e ceci Pizza margherita NO GLUT GELATO NO GLUT Grissini (15G) NO GLUT	Risotto alla milanese NO GLUT Pollo in insalata Carote julienne Pane NO GLUT Frutta
3	Pasta NO GLUT pomodoro e ricotta Frittata Zucchine* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Crema di zucchine* con crostini NO GLUT Arrosto di tacchino (caldo) Fagiolini* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Insalata di RISO, pomodorini, ceci e scaglie di grana Carote julienne (INFANZIA: RISOTTO AL POMODORO, CUBETTO DI GRANA, CAROTE JULIENNE) Pane NO GLUT Frutta	Riso agli aromi NO GLUT Fettuccine di totano* gratinate NO GLUT Spinaci* gratinati NO GLUT Pane NO GLUT Frutta	Pasta NO GLUT zucchine* e robiola Mozzarella Pomodori in insalata Pane NO GLUT Frutta
4	Pasta POMODORO Straccetti di pollo Spinaci* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Passato di legumi NO GLUT Provola DOP/IGP (1/2porz) Patate* al forno Pane NO GLUT Frutta	Pasta NO GLUT allo zafferano Filetto di platessa* NO GLUT Pomodori in insalata Pane NO GLUT Frutta	Insalata e carote julienne Lasagne* NO GLUT al ragù di manzo Pane NO GLUT Frutta	Ravioli di magro NO GLUT olio e salvia Frittata al pomodoro Piselli*, carote* e zucchine* Pane NO GLUT Frutta
5	Pasta NO GLUT al pomodoro Uovo strapazzato (per primaria) frittata (per l'infanzia) Insalata e pomodori Pane NO GLUT Frutta	Pasta al pesto NO GLUT Edamer Fagiolini* all'olio Pane NO GLUT Frutta	Pasta NO GLUT all'olio Sformato di pesce* NO GLUT Carote julienne Pane NO GLUT Frutta	Passato di verdure* NO GLUT Fusi di pollo al forno (per primaria) petto di pollo (per infanzia) Patate* arrosto Pane NO GLUT Frutta	Insalata di riso con pomodori, piselli* e formaggio NO GLUT Insalata, olive e mais* (per primaria) zucchine all'olio* (per infanzia) Pane NO GLUT Yogurt alla 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.

*Prodotti gelo

Prodotti BIO/EQUOSOLIDALI 100%: Pasta, orzo, farro, legumi, farina; mele, agrumi, banane, yogurt; pomodori freschi, carote fresche, finocchi freschi, pomodori pelati, uova. GRANA/PARMIGIANO DOP

Dussmann



Menù estivo di Cavenago Brianza A.S. 2026-2027

Scuola dell'infanzia

Scuola primaria

Scuola secondaria di primo grado **NO LATTE**

Comune di
Cavenago Brianza



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio NO LATTE Lenticchie in umido Pomodori in insalata Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico NO LATTE Filetto di platessa* gratinato Carote julienne Pane integrale Frutta	Insalata e olive Pasta pasticciata al ragù di manzo (BIO 27/05) NO LATTE Pane Frutta	Risotto alla monzese NO LATTE PESCE AL FORNO Zucchine* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta alla Portofino (pomodoro e pesto) NO LATTE Frittata NO LATTE Carote julienne e insalata Pane Frutta
2	Pasta pomodoro e olive LEGUMI Zucchine* trifolate Pane Frutta	Crema di legumi con pasta Uova strapazzato (per primaria) frittata (infanzia) NO LATTE Insalata Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Sformato di pesce* (per primaria) platessa gratinata (per infanzia) Spinaci* all'olio Pane Frutta	Insalata, mais* e ceci FOCACCIA NO LATTE + TONNO Gelato NO LATTE Grissini (15G) NO LATTE	Risotto alla milanese NO LATTE Pollo in insalata Carote julienne Pane Frutta
3	Pasta pomodoro Frittata NO LATTE Zucchine* all'olio Pane Frutta	Crema di zucchine* con crostini NO LATTE Arrosto di tacchino (caldo) Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Insalata di orzo, pomodorini, ceci Carote julienne (INFANZIA: ORZOTTO AL POMODORO, TONNO, CAROTE JULIENNE) Pane Frutta	Riso agli aromi NO LATTE Fettuccine di totano* gratinate NO LATTE Spinaci* gratinati NO LATTE Pane integrale Frutta	Pasta zucchine* LEGUMI Pomodori in insalata Pane Frutta
4	Pasta POMODORO Straccetti di pollo Spinaci* all'olio Pane Frutta	Passato di legumi PESCE AL FORNO Patate* al forno Pane integrale Frutta	Pasta allo zafferano NO LATTE Filetto di platessa* gratinato NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta	Insalata e carote julienne Lasagne* al ragù di manzo NO LATTE Pane integrale Frutta	PASTA olio e salvia Frittata al pomodoro Piselli*, carote* e zucchine* Pane Frutta
5	Pasta al pomodoro Uovo strapazzato (per primaria) frittata (per l'infanzia) NO LATTE Insalata e pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto NO LATTE TONNO Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Sformato di pesce* NO LATTE Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure* NO LATTE Fusi di pollo al forno (per primaria) petto di pollo (per infanzia) Patate* arrosto Pane integrale Frutta	Insalata di riso con pomodori, piselli* Insalata, olive e mais* (per primaria) zucchine all'olio* (per infanzia) Pane BUDINO DI RISO

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.

*Prodotti gelo

Prodotti BIO/EQUOSOLIDALI 100%: Pasta, orzo, farro, legumi, farina; mele, agrumi, banane, yogurt; pomodori freschi, carote fresche, finocchi freschi, pomodori pelati, uova. GRANA/PARMIGIANO DOP

Dussmann



Menù estivo di Cavenago Brianza A.S. 2026-2027

Scuola dell'infanzia

Scuola primaria

Scuola secondaria di primo grado **NO CARNE**

Comune di
Cavenago Brianza



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Lenticchie in umido Pomodori in insalata Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Filetto di platessa* gratinato Carote julienne Pane integrale Frutta	Insalata e olive Pasta pasticciata al RAGU VEGETALE) Pane Frutta	Risotto alla monzese Formaggio fresco spalmabile Zucchine* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta alla Portofino (pomodoro e pesto) Frittata Carote julienne e insalata Pane Frutta
2	Pasta pomodoro e olive Asiago DOP Zucchine* trifolate Pane Frutta	Crema di legumi con pasta Uova strapazzato (per primaria) frittata (infanzia) Insalata Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Sformato di pesce* (per primaria) platessa gratinata (per infanzia) Spinaci* all'olio Pane Frutta	Insalata, mais* e ceci Pizza margherita Gelato Grissini (15G)	Risotto alla milanese INSALATA DI TONNO CON VERDURE Carote julienne Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Zucchine* all'olio Pane Frutta	Crema di zucchine* con crostini Arrosto di tacchino (caldo) Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Insalata di orzo, pomodorini, ceci e scaglie di grana Carote julienne (INFANZIA: ORZOTTO AL POMODORO, CUBETTO DI GRANA, CAROTE JULIENNE) Pane Frutta	Riso agli aromi Fettuccine di totano* gratinate Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta	Pasta zucchine* e robiola Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta
4	Pasta Aurora (pomodoro e besciamella) PESCE AL FORNO Spinaci* all'olio Pane Frutta	Passato di legumi Provola DOP/IGP (1/2porz) Patate* al forno Pane integrale Frutta	Pasta allo zafferano Filetto di platessa* gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta	Insalata e carote julienne Lasagne* VEGETARIANE Pane integrale Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al pomodoro Piselli*, carote* e zucchine* Pane Frutta
5	Pasta al pomodoro Uovo strapazzato (per primaria) frittata (per l'infanzia) Insalata e pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Edamer Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Sformato di pesce* Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure* PESCE AL FORNO Patate* arrosto Pane integrale Frutta	Insalata di riso con pomodori, piselli* e formaggio Insalata, olive e mais* (per primaria) zucchine all'olio* (per infanzia) Pane Yogurt alla 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.

*Prodotti gelo

Prodotti BIO/EQUOSOLIDALI 100%: Pasta, orzo, farro, legumi, farina; mele, agrumi, banane, yogurt; pomodori freschi, carote fresche, finocchi freschi, pomodori pelati, uova. GRANA/PARMIGIANO DOP

Dussmann