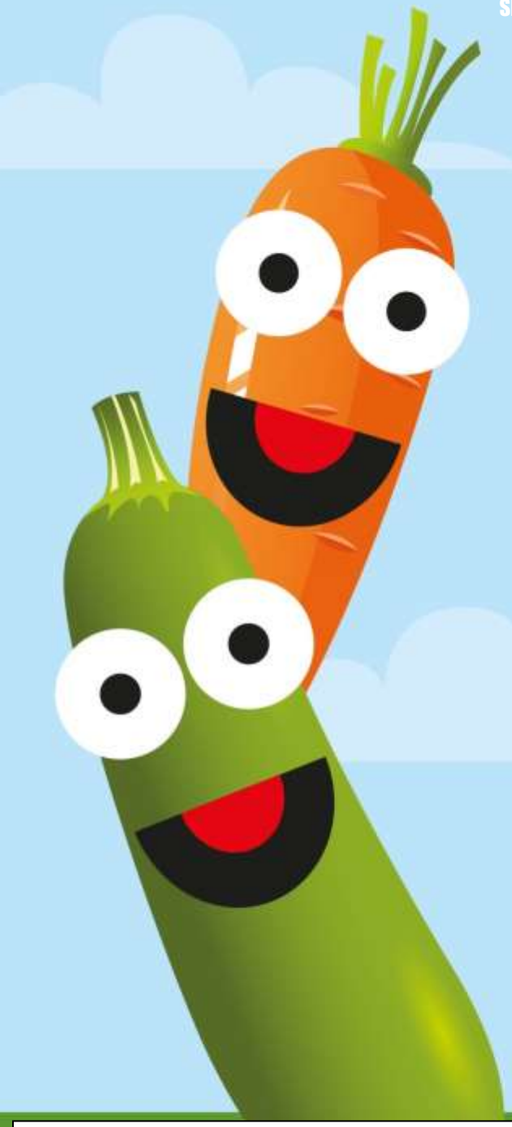
# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie

**NO CARNE**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^)<br>Formaggio (7)<br>Insalata<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con cereali (1-6^-7-10^-11^)<br>Frittata (3-7)<br>Patate/ purè (7)<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Polenta (6^)<br>Polpette **ai legumi** (1-3-6^-7-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Lasagne ai legumi (1-6^-7-10^-11^)<br>Carote all'olio<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano (7-9)<br>Merluzzo* gratinato (1-4-6^-10^-11^)<br>Broccoli<br>Pane ai cereali (1-11-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta al pomodoro (1-6^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Riso alla parmigiana (7-9)<br>Frittata (3-7)<br>Cavolfiori<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pizza margherita (1-7-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con cereali/crostini (1-6^-7-10^-11^)<br>Formaggio (7)<br>Patate<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta integrale in salsa aurora (1-7-6^,10^)<br>Polpette di pesce* (1-3-4-7-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6^,7)<br>Frittata (3-7)<br>Carote julienne<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Vellutata di ceci con pasta (1-6^-7-10^)<br>Fagiolini* e patate<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Lasagne ai **legumi*** (1-3-7-6^, 10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Farro pomodoro e pesto (1-7-6^,10^,11)<br>**Frittata** (3-7)<br>Broccoli<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta mimosa (1-6^-7)<br>Platessa*/ limanda* al forno (1-4-6^-10^-11^)<br>Insalata mista con agrumi<br>Pane ai cereali (1-11-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta integrale al pomodoro (1-6^-7-10^)<br>Frittata/uova strapazzate (3-7)<br>Spinaci* (7)<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con riso (7-9)<br>**Pesce*** (4) / **legumi** (1^-6^-10^-11^)<br>Carote e mais<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Focaccia (1)<br>Formaggio (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | Pasta al pesto (1,6^-7,9,10^)<br>Polpette di legumi e verdure(1-3-6^-7-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Riso al pomodoro/ alla zucca (9)<br>Tonno (4)<br>Fagiolini*<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**

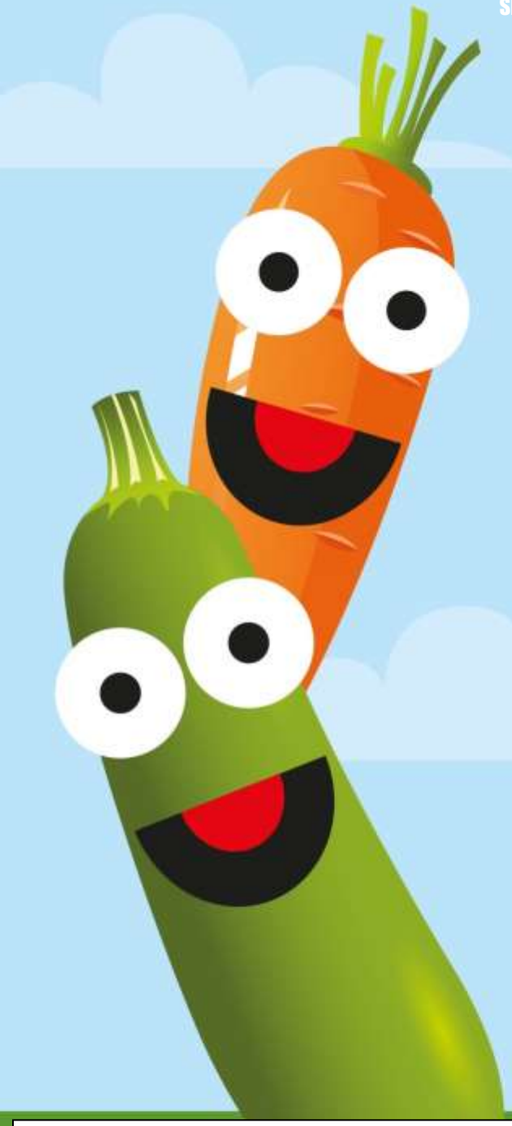
- BANANE

# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie

**SENZA GLUTINE**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta **s/g** al sugo di verdure (6^,10^)<br>Formaggio **s/g** (7)<br>Insalata<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con con **riso/ pasta s/g** (6^-7-10^-11^)<br>Frittata (3-7)<br>Patate/ purè **s/g** (7)<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Polenta **s/g** (6^)<br>Polpette di carne al sugo **s/g** (9-6^-10^-11^)<br>Finocchi (7)<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Pasta **s/g** e legumi **gelo s/g** (6^-7-10^-11^)<br>Carote all'olio<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^)<br>Merluzzo* gratinato **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^-13^)<br>Broccoli<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta **s/g** al pomodoro (6^-10^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Riso alla parmigiana **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^)<br>Frittata (3-7)<br>Cavolfiori<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Pizza margherita **s/g** (7-6^-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione **pane s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con **riso/ pasta s/g** /crostini **s/g** (6^-7-10^-11^)<br>Formaggio (7)<br>Patate<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Pasta **s/g** in salsa aurora **farina s/g** (7-6^,10^)<br>Polpette di pesce* **pangr. s/g** (3-4-6^-10^-11^-13^)<br>Finocchi<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta **s/g** pomodoro e ricotta (6^,7)<br>Frittata (3-7)<br>Carote julienne<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Vellutata di **legumi gelo s/g** con **pasta s/g** (6^-7-9-10^)<br>Fagiolini* e patate<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Lasagne **s/g** al ragù* (3-7-9-12-3^-4^-2^-14^- 8^-10^-13^-5^-6^)<br>Finocchi<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | **Riso** pomodoro e pesto s/g (7-6^,10^)<br>Pollo al forno **pangr. s/g** (6^-10^-11^-13^)<br>Broccoli<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Pasta **s/g** mimosa **farina s/g** (6^-7-9-6^-10^-11^)<br>Platessa*/ limanda* al forno **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^)<br>Insalata mista con agrumi<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta **s/g** al pomodoro (9-6^)<br>Frittata/ Uova strapazzate (3-7)<br>Spinaci* (7)<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con riso (7-9)<br>Tacchino al forno **pangr. s/g** (6^-10^-11^-13^)<br>Carote e mais<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Focaccia **s/g** (6^-10^)<br>Formaggio (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione **pane s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Pasta **s/g** al pesto **s/g** (6^-7)<br>Polpette di legumi **gelo s/g** e verdure **pangr. s/g** (3-6^-7-10^-11^-13^)<br>Finocchi<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | Riso al pomodoro/ alla zucca **s/g** (9-6^)<br>Tonno (4)<br>Fagiolini*<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**
- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**
- BANANE

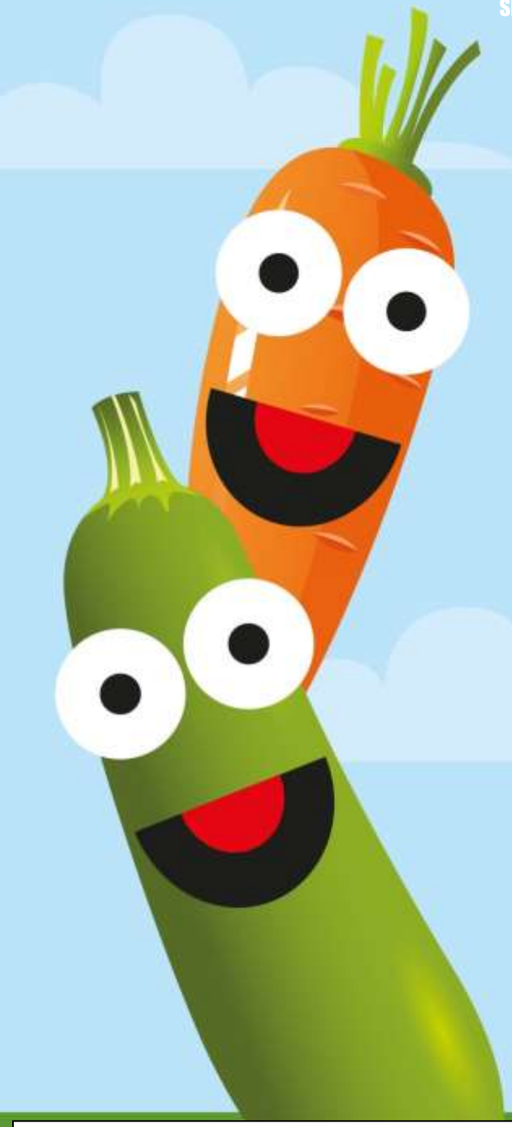
# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie

**NO LATTOSIO**

**No latte, ok Parmigiano e formaggi senza lattosio**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^)<br>Formaggio (7) **s/lattosio**<br>Insalata<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con cereali (1-6^-7-10^-11^)<br>Frittata **latte veg** (3)<br>Patate/ purè **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Polenta (6^)<br>Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) **no latte**<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | **Pasta** ai legumi **no latte** (1-6^-10^-11^)<br>Carote all'olio<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano **latte veg** (9)<br>Merluzzo* gratinato (1-4-6^-10^-11^)<br>Broccoli<br>Pane ai cereali (1-11-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta al pomodoro **no latte** (1-6^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Riso alla parmigiana **latte veg** (9)<br>Frittata **latte veg** (3)<br>Cavolfiori<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pizza margherita **s/lattosio** (1-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con cereali/crostini **no latte** (1-6^-10^-11^)<br>Formaggio **s/lattosio** (7)<br>Patate<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta in salsa aurora latte veg (1-6^,10^)<br>Polpette di pesce* (1-3-4-7-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta integrale pomodoro e ricotta **s/lattosio** (1,6^-7)<br>Frittata **latte veg** (3)<br>Carote julienne<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Vellutata di ceci con pasta **no latte** (1-6^-10^)<br>Fagiolini* e patate<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | **Pasta** al ragù* **latte veg** (1-3-7-6^, 10^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Farro pomodoro e **basilico** (1-6^,10^,11)<br>Pollo al forno (1-6^-10^-11^)<br>Broccoli<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta mimosa **latte veg** (1-6^)<br>Platessa*/ limanda* al forno (1-4-6^-10^-11^)<br>Insalata mista con agrumi<br>Pane ai cereali (1-11-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta integrale al pomodoro **no latte** (1-6^-10^)<br>Frittata / uova strapazzate **latte veg** (3)<br>Spinaci* (7)<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con riso **no latte** (9)<br>Tacchino al forno (1-6^-10^-11^)<br>Carote e mais<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Focaccia (1)<br>Formaggio **s/lattosio** (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | Pasta al **basilico** (1-6^,10^,11)<br>Polpette di legumi e verdure (1-3-7-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Riso al pomodoro/ alla zucca **no latte** (9)<br>Tonno (4)<br>Fagiolini*<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**

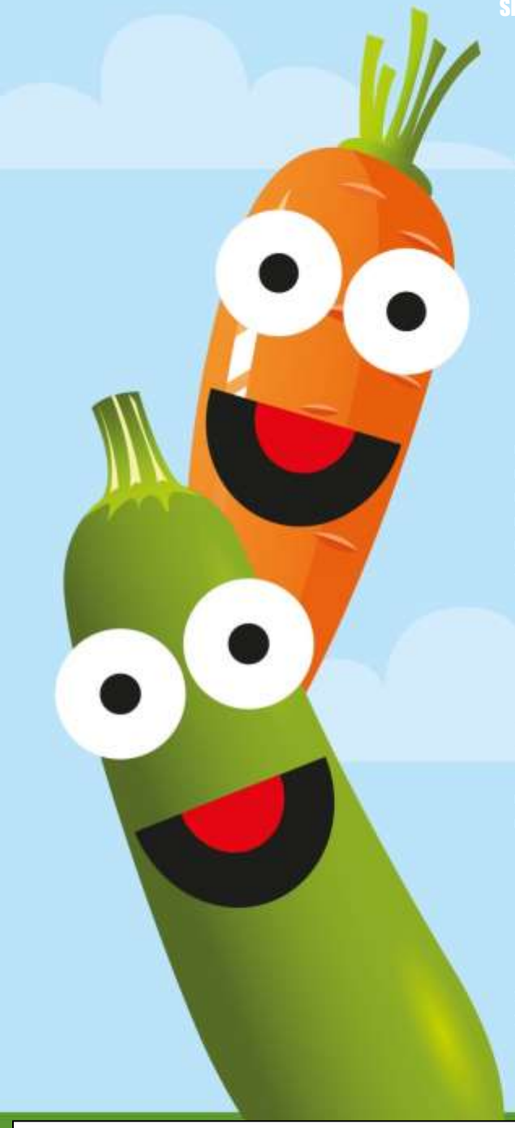
- BANANE

# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** – Scuola Secondaria

**NO CARNE**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^)<br>Formaggio (7)<br>Insalata<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Polenta (6^)<br>Polpette **ai legumi** (1-3-6^-7-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta al pomodoro (1-6^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Pizza margherita (1-7-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | | |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6^,7)<br>Frittata (3-7)<br>Carote julienne<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Lasagne ai **legumi*** (1-3-7-6^, 10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta integrale al pomodoro (1-6^-7-10^)<br>Frittata/uova strapazzate (3-7)<br>Spinaci* (7)<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Focaccia (1)<br>Formaggio (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | | |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**

- BANANE

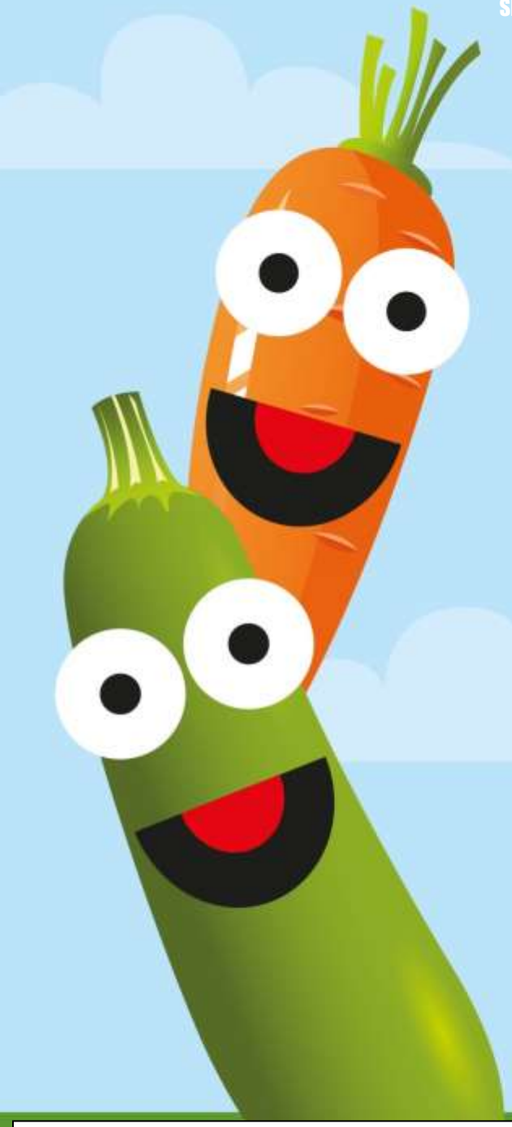
# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** – Scuola Secondaria

**NO LATTOSIO**

**No latte, ok Parmigiano e formaggi senza lattosio**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^)<br>Formaggio (7) **s/lattosio**<br>Insalata<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Polenta (6^)<br>Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) **no latte**<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta al pomodoro **no latte** (1-6^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Pizza margherita **s/lattosio** (1-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | | |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta integrale pomodoro e ricotta **s/lattosio** (1,6^-7)<br>Frittata **latte veg** (3)<br>Carote julienne<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | **Pasta** al ragù* **latte veg** (1-3-7-6^, 10^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta integrale al pomodoro **no latte** (1-6^-10^)<br>Frittata / uova strapazzate **latte veg** (3)<br>Spinaci* (7)<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | | Focaccia (1)<br>Formaggio **s/lattosio** (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione pane integrale (1-6^-11^-13^)<br>Frutta fresca | | |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**

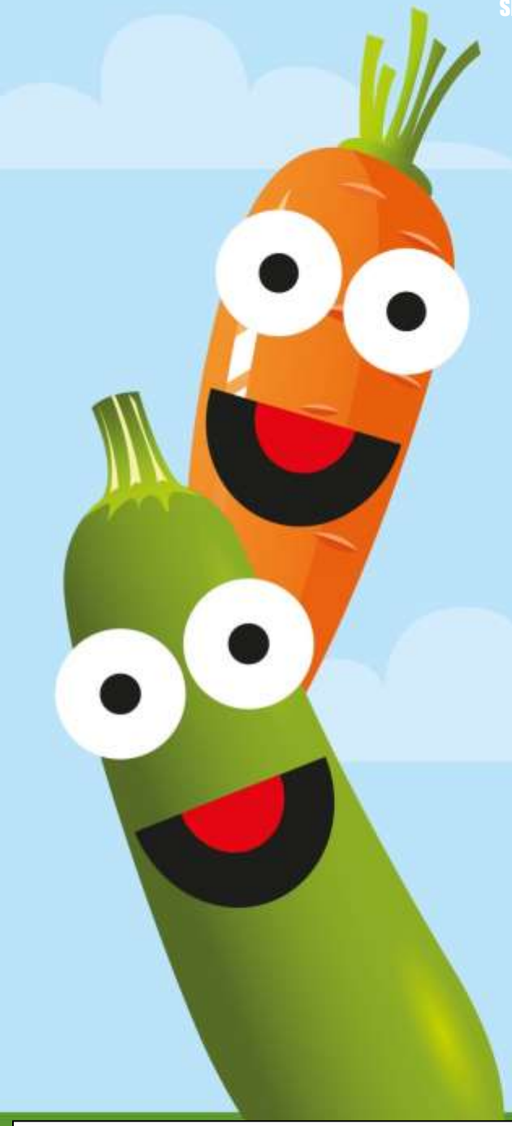
- BANANE

# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Samarate** – Scuola Secondaria

**SENZA GLUTINE**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta **s/g** al sugo di verdure (6^,10^)<br>Formaggio **s/g** (7)<br>Insalata<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | Polenta **s/g** (6^)<br>Polpette di carne al sugo **s/g** (9-6^-10^-11^)<br>Finocchi (7)<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta **s/g** al pomodoro (6^-10^)<br>Lenticchie (6^-9-10^-11^)<br>Carote<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | Pizza margherita **s/g** (7-6^-10^-11^)<br>Insalata mista<br>½ porzione **pane s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta **s/g** pomodoro e ricotta (6^,7)<br>Frittata (3-7)<br>Carote julienne<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | Lasagne **s/g** al ragù* (3-7-9-12-3^-4^-2^-14^- 8^-10^-13^-5^-6^)<br>Finocchi<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta **s/g** al pomodoro (9-6^)<br>Frittata/ Uova strapazzate (3-7)<br>Spinaci* (7)<br>Pane **s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | Focaccia **s/g** (6^-10^)<br>Formaggio (7)<br>Insalata mista<br>½ porzione **pane s/g** (6^-10^)<br>Frutta fresca | | |

**pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

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.

**CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:**

**BIOLOGICO:**
- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

**EQUO E SOLIDALE:**
- BANANE