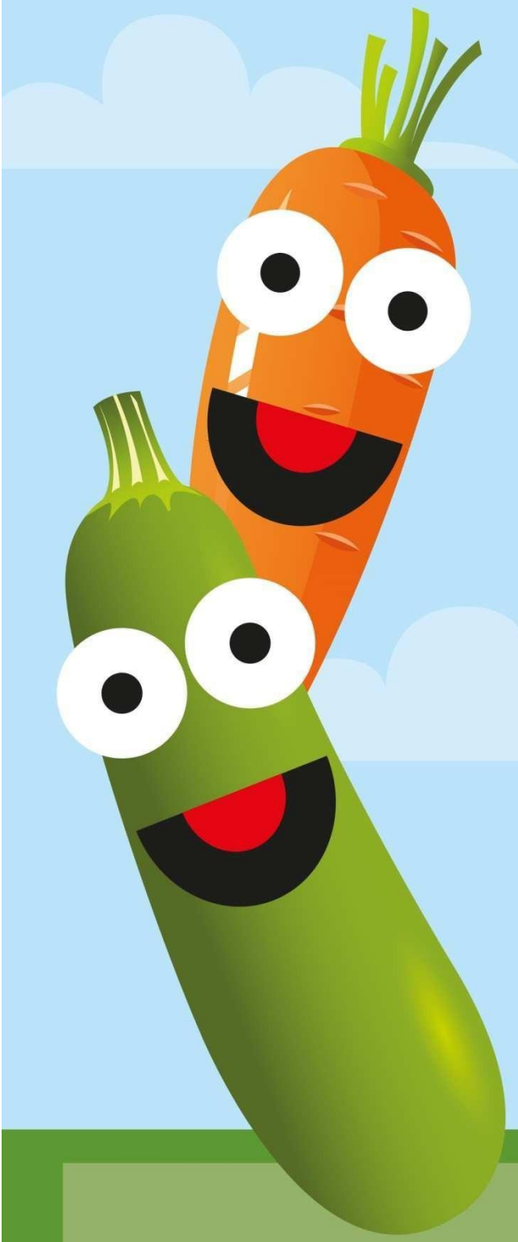
Menù Invernale A.S.2026/2027 In vigore dal 04.11.2026 con la **quarta** settimana

Comune di Levate - MENU PRIMARIA e SECONDARIA – NO LATTE E DERIVATI



SETTIMANA	Lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	Venerdì
1	Risotto alle verdure **– no grana** **Pesce al vapore** Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta allo zafferano **– no grana** Lenticchie in umido Carote* all'olio Pane Frutta	Passato di verdure* con orzo **– no grana** Fusi di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragu' **– no grana** Cavolfiori* **al vapore** Pane integrale Frutta	Pasta all'olio evo**– no grana** Polpette di tonno **no grana** Zucchine* all'olio Pane - Mousse di frutta
2	Pasta al pomodoro **– no grana** Frittata **– no latte no grana** Spinaci* all'olio Pane Frutta	Crema di cannellini con crostini **– no grana** Affettato di tacchino ½ porzione Insalata mista Pane **Mousse di frutta**	Antipasto di verdure* miste al forno **Focaccia rossa** **Tonno all'olio** Pane Frutta	Crema di zucchine* con riso **– no grana** Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Merluzzo* gratinato **no grana** Carote all'olio Pane - Frutta
3	Gnocchetti sardi alle zucchine* **- no grana** **Pollo al vapore** Broccoli* all'olio Pane Frutta	Riso all'inglese **- no grana** Filetto di limanda* gratinata Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini**- no grana** Frittata **– no latte no grana** Patate al forno Pane **Mousse di frutta**	Polenta Brasato di manzo Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta integrale **con crema di basilico no grana** Lenticchie agli aromi Zucchine* trifolate Pane Frutta
4	Pasta integrale al pomodoro **- no grana** Tonno all'olio di oliva Spinaci* all'olio Pane Frutta	Antipasto di verdure* miste al forno **Focaccia rossa** **Tonno all'olio** Pane Frutta	Pasta agli aromi**- no grana** Legumi alla pizzaiola Cavolfiori* al vapore Pane Mousse di frutta	Crema di verdure* con riso**- no grana** Polpette di carne **no latte no grana** Patate al forno Pane integrale Frutta	**Pasta all'olio e salvia** **Pollo al vapore** Insalata Pane Frutta
5	Pasta integrale all'ortolana **- no grana** **Pollo al vapore** Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Vellutata di zucchine e carote con pastina **- no grana** Filetto di limanda* gratinata Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	**Pasta** al ragù di manzo Misto di verdure* al vapore Pane Frutta	**Pasta olio e salvia** Piselli* saltati Carote* all'olio Pane integrale Frutta	Riso all'olio **no grana** Rotolo di frittata **no latte no grana** Erbette* **all'olio** Pane Frutta

*prodotto surgelato all'origine

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile tramite cartaceo da richiedere al personale di servizio. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario

Menù Invernale A.S.2026/2027

In vigore dal 04.11.2026 con la quarta settimana

Comune di Levate - MENU PRIMARIA e SECONDARIA - NO GLUTINE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto alle verdure **SG** Formaggio spalmabile **SG** Fagiolini* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Pasta **SG** allo zafferano **Piselli SG** Carote* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Passato di verdure* con **riso SG** Fusi di pollo al forno **SG** (sdi: petto di pollo **SG**) Patate al forno **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Pasta **SG** al ragu' Cavolfiori* gratinati **SG** Pane **SG** frutta **SG**	Pasta **SG** all'olio evo Polpette di tonno **SG** Zucchine* all'olio **SG** Pane **SG** Mousse di frutta **SG**
2	Pasta **SG** al pomodoro Frittata al formaggio **SG** Fagiolini* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Crema di **piselli*** con crostini **SG** Affettato di tacchino ½ porzione **SG** Insalata mista **SG** Pane **SG** Budino **SG**	Antipasto di verdure* miste al forno **SG** Pizza margherita **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Crema di zucchine* con riso **SG** Petto di pollo agli aromi **SG** Patate al forno **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Risotto alla milanese **SG** Merluzzo* gratinato **SG** Carote all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**
3	**Pasta SG** alle zucchine* Mozzarella **SG** Broccoli* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Riso all'inglese **SG** Filetto di limanda* gratinata **SG** Carote julienne **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Passato di verdure* con **crostini SG** Frittata con formaggio **SG** Patate al forno **SG** Pane **SG** Yogurt alla frutta **SG**	Polenta **SG** Brasato di manzo **SG** Fagiolini* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Pasta **SG** al **pesto SG** **Piselli agli aromi SG** Zucchine* trifolate **SG** Pane **SG** Frutta **SG**
4	Pasta **SG** al pomodoro Tonno all'olio di oliva **SG** Spinaci* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Antipasto di verdure* miste al forno **SG** Pizza margherita **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Pasta **SG** agli aromi **SG** **Piselli alla pizzaiola SG** Cavolfiori* gratinati **SG** Pane **SG** Budino **SG**	Crema di verdure* con riso **SG** Polpette di carne **SG** Patate al forno **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	**Pasta SG olio e grana** Crescenza **SG** insalata **SG** Pane **SG** Frutta **SG**
5	Pasta **SG** all'ortolana **SG** Formaggio Edamer **SG** Fagiolini* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Vellutata di zucchine e carote con pastina **SG** Filetto di limanda* gratinata **SG** Patate al forno **SG** Pane Yogurt alla frutta **SG**	Lasagne **SG** al ragù di manzo Misto di verdure* al vapore **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Ravioli **SG** olio e salvia Piselli* saltati **SG** Carote* all'olio **SG** Pane **SG** Frutta **SG**	Risotto alla parmigiana **SG** Rotolo di frittata **SG** Erbette* gratinate **SG** Pane **SG** Frutta **SG**

*prodotto surgelato all'origine

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile tramite cartaceo da richiedere al personale di servizio. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario

Menù Invernale A.S.2026/2027

In vigore dal 04.11.2026 con la quarta settimana

Comune di Levate - MENU PRIMARIA e SECONDARIA-NO CARNE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto alle verdure Formaggio spalmabile Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta allo zafferano Lenticchie in umido Carote* all'olio Pane Frutta	Passato di verdure* con orzo **Frittata** Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragu' **di piselli** Cavolfiori* gratinati Pane integrale – Frutta	Pasta all'olio evo Polpette di tonno Zucchine* all'olio Pane Mousse di frutta
2	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Crema di cannellini con crostini **Tonno ½ porzione** Insalata mista Pane Budino	Antipasto di verdure* miste al forno Pizza margherita Pane Frutta	Crema di zucchine* con riso **Legumi** Patate al forno Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Merluzzo* gratinato Carote all'olio Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi alle zucchine* Mozzarella Broccoli* all'olio Pane Frutta	Riso all'inglese Filetto di limanda* gratinata Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure* con crostini Frittata con formaggio Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Polenta **Tonno all'olio** Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta integrale al pesto Lenticchie agli aromi Zucchine* trifolate Pane Frutta
4	Pasta integrale al pomodoro Tonno all'olio di oliva Spinaci* all'olio Pane Frutta	Antipasto di verdure* miste al forno Pizza margherita Pane Frutta	Pasta agli aromi Legumi alla pizzaiola Cavolfiori* gratinati Pane Budino	Crema di verdure* con riso Polpette di **tonno** Patate al forno Pane integrale Frutta	Gnocchi alla romana Crescenza insalata Pane Frutta
5	Pasta integrale all'ortolana Formaggio Edamer Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Vellutata di zucchine e carote con pastina Filetto di limanda* gratinata Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Lasagne al **pesto** Misto di verdure* al vapore Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Piselli* saltati Carote* all'olio Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Erbette* gratinate Pane Frutta

*prodotto surgelato all'origine

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile tramite cartaceo da richiedere al personale di servizio. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario