MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE DI MAIALE

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* Gratinata Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Cotoletta di pollo/ Pesce panato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce* Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Bocconcini di pollo dorati Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso alla monzese no suino/ Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Cotoletta pollo Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE DI MANZO

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/ Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* Gratinata Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Cotoletta di lonza Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce* Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Bocconcini di pollo dorati Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso alla monzese Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Cotoletta pollo Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE DI TUTTI I TIPI

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Pesce al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/ Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* Gratinata Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Burgher vegetale Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce* Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Frittata Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE E PESCE

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Frittata Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Burger vegetale Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Legumi spadellati/Formaggio Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Tortino vegetale Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Crocchette con formaggio Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Polpette di soia Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Frittata Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Polpette vegetariane Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE, PESCE E UOVA

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Formaggio Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi – no uovo Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Formaggio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Burger vegetale - no uovo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi – no uovo Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Legumi spadellati Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Tortino vegetale – no uovo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Formaggio Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di verdura – no uovo Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Polpetta di soia Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Formaggio/Burghers vegetale—no uovo Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini – no uovo Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Legumi al pomodoro Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Polpettine di soia Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO CARNE DI MAIALE E DI MANZO

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Lenticchie/ Pesce al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* Gratinata Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Cotoletta di pollo/ Pesce panato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce* Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Bocconcini di pollo dorati Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita Pane integrale Frutta fresca	Riso alla monzese no suino/ Riso allo zafferano Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro ricotta e olive Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Cotoletta pollo Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU NO POMODORO

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Focaccia Formaggio Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale con crema al verdure – no pomodoro Sformato* di legumi Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro alla salvia Frittata al forno Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo – no pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale all'olio Mozzarella Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta con crema allo zafferano Tortino* di legumi Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* Gratinata Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura – no pomodoro Formaggio spalmabile Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Cotoletta di lonza Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Rotolo di frittata Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Crocchette di pesce* Spinaci* gratinati Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto/crema al basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata con grana Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Bocconcini di pollo dorati Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Focaccia Formaggio Pane integrale Frutta fresca	Riso alla monzese Lenticchie – no pomodoro Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema di ricotta e olive – no pomodoro Tortino* con fagioli cannellini Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Cotoletta pollo Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pesto Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU' SENZA GLUTINE

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di zucca e porri con riso SG Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro e basilico Sformato* di verdura SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli di magro SG alla salvia Frittata al forno SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG olio e grana Merluzzo* gratinato SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
2	Passato di verdura* con riso SG Frittata al formaggio SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Polenta SG Macinata di manzo SG al pomodoro Carote cotte SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso integrale SG al pomodoro Mozzarella SG Cavolo cappuccio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con crema allo zafferano- besciamella SG Tortino* di verdura SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto Platessa* Gratinata SG Broccoli* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG
3	Pasta SG al sugo di verdura Formaggio spalmabile SG Insalata e mais SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdura con legumi e riso SG Cotoletta di lonza SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG alla zucca Rotolo di frittata SG Finocchi crudi SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Crocchette di pesce* SG Spinaci* gratinati SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro e basilico Legumi SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG
4	Pasta SG al pesto di broccoli* Frittata con grana SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e grana Merluzzo* panato con farina di mais SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di verdure e piselli* con riso SG Bocconcini di pollo dorati SG Patate all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Antipasto di insalata e mais SG Pizza margherita SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso SG alla monzese Legumi SG in umido Carote baby* SG Pane SG Frutta fresca SG
5	Pasta SG alla ligure (pesto fagiolini* patate) Asiago/Provolone SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG con pomodoro e ricotta Tortino* vegetale con legumi SG Finocchi julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto SG allo zafferano Platessa* dorata SG Misto verdura cotta* SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di carote e verdure con riso SG Cotoletta pollo SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro Rotolo di frittata SG Spinaci* gratinati SG Pane SG Frutta fresca SG

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020

MENU invernale - A.S. 2026/2027
Nido comunale, Materna; Primaria
MENU SENZA LATTOSIO

Comune di Offanengo

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Antipasto di insalata e cavolo cappuccio/ Passato di verdure* (nido) Pizza margherita senza lattosio/ Focaccia con tonno Pane Frutta fresca	Crema di zucca e porri con farro Fusi di pollo / Petto di pollo per materna e nido Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sformato* di legumi – no formaggio con lattosio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia – ok parmigiano Frittata al forno – no formaggio con lattosio Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio – ok parmigiano Merluzzo* gratinato – no formaggio con lattosio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2	Passato di verdura* e lenticchie con crostini no latte/ riso Frittata – no formaggio con lattosio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Polenta Macinata di manzo al pomodoro Carote cotte Pane Frutta fresca	Riso integrale al pomodoro Mozzarella senza lattosio/Pesce al forno Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano – besciamella con latte di soia e parmigiano Tortino* di legumi – no formaggio con lattosio Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema al basilico e parmigiano Platessa* Gratinata – no formaggio con lattosio Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta integrale al sugo di verdura Formaggio senza lattosio Insalata e mais Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con rosmarino e farro Cotoletta di lonza – no formaggio con lattosio o latte Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Frittata – no formaggio con lattosio Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta all'olio – ok parmigiano Crocchette di pesce*- no formaggio con lattosio Spinaci* gratinati – ok parmigiano Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta al pesto di broccoli* Frittata – no formaggio con lattosio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'olio – ok parmig. Merluzzo* panato con farina di mais Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di verdure e piselli* con orzo Bocconcini di pollo dorati – no formaggio con lattosio Patate all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di insalata e mais/ Passato di verdure*(nido) Pizza margherita senza lattosio/Focaccia con tonno Pane integrale Frutta fresca	Riso alla monzese Lenticchie in umido Carote baby* Pane Frutta fresca
5	Pasta integrale alla ligure (basilico, fagiolini* patate) ok parmigiano Formaggio senza lattosio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Tortino* con fagioli cannellini – no formaggio con lattosio Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Platessa* dorata – no formaggio con lattosio Misto verdura cotta* Pane Frutta fresca	Crema di carote e ceci con orzo Cotoletta pollo – no formaggio con lattosio o latte Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi no lattosio/ Pasta al pomodoro Frittata – no formaggio con lattosio Spinaci* gratinati – ok parmig. Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione / Elenco allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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 è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * Contiene prodotti/ingredienti surgelati/congelati

Dussmann

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRANA ALLE PREPARAZIONI E SUI PRIMI PIATTI/ NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LATTE E LATTOSIO- E' POSSIBILE UTILIZZARE IL PARMIGIANO REGGIANO.

Frutta fresca distribuita tutti i giorni, almeno tre tipologie di frutta a settimana

Pane a ridotto contenuto di sale (inferiore al 1,7%)

Impiego esclusivo di sale iodato

Olio extravergine di oliva come unica tipologia di olio

Utilizzo acqua di rete in brocca

Grammature in linea con le linee guida ATS Lombardia

Derrate alimentari nel rispetto dei CAM (criteri ambientali minimi) regolamentato dal DM 10 marzo 2020