



Menu Invernale - A.S. 2025/2026

SCUOLA PRIMARIA

DAL 20 Ottobre al 10 Aprile

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	SPAGHETTI AL POMODORO Frittata Insalata di finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Polpette di verdure Erbette Pane di grano duro Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2porzione) Carote lesse Grissini Frutta	CREMA DI CANNELLINI E VERDURE CON FARRO Cotoletta di pollo Patate al forno Pane integrale Frutta	Ravioli burro e salvia PLATESSA IMPANATA INSALATA MISTA Pane YOGURT
2	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Fagiolini in insalata Pane Frutta	Lasagne alla bolognese Insalata mista Pane di grano duro Frutta	CREMA DI VERDURA CON CROSTINI Cotoletta di lonza Broccoletti al forno Pane Frutta	Riso allo zafferano Polpette di verdura e legumi Carote julienne Pane integrale Frutta	Pastina in brodo HAMBURGER DI PESCE Insalata mista Pane FRUTTA
3	Gnocchetti al ragù di pesce UOVA STRAPAZZATE Verdure miste al forno Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2porzione) Carote julienne GRISSINI Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di manzo Broccoletti al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA Fagiolini in insalata Pane integrale Torta	Raviolini in brodo Crocchette di patate Insalata mista Pane Frutta
4	Chicche al pomodoro LATTERIA E PARMIGIANO Spinaci all'olio Pane Frutta	Passato di legumi con orzo Cosce di pollo al forno Insalata mista con verze Pane di grano duro FRUTTA	Risotto alla ZUCCA PLATESSA IMPANATA Fagiolini in insalata Pane Frutta	Pasta olio Polenta e ragù carne CON CAROTE Pane integrale (1/2 porzione) Frutta	Tagliatelle al pomodoro Uova strapazzate Broccoletti al forno Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann