



Menù invernale di Busnago

A.S. 2025-2026

Scuola dell'infanzia,

Scuola primaria **NO TUTTI I TIPI DI CARNE**

Inizio 17/11/2025 con la 1° settimana

Comune di
Busnago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Crema di verdure* con orzo Frittata Carote julienne Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro Limanda* gratinata Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Risotto allo zafferano Mozzarella Insalata Pane Yogurt alla frutta	Carote* all'olio PESCE IN UMIDO Polenta Pane integrale Frutta	Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* dorate Pane Frutta
2	Fusilli olio e grana Formaggio spalmabile Biete* all'olio Pane integrale Frutta	Crema di verdure* con pasta PESCE AL FORNO Patate arrosto Pane Frutta	Carote*, e mais (caldo) 1/2 porzione mozzarella Pizza margherita Pane Frutta	Vellutata di fagioli con pasta Uova strapazzate Verdure* miste gratinate (per infanzia) Verdure* miste all'olio (primaria) Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Limanda* gratinata Hamburger di merluzzo (per infanzia) Broccoli* all'olio Pane Frutta
3	Penne integrali con pomodoro e olive Formaggio Asiago Insalata Pane integrale Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Frittata Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Conchiglie in salsa aurora LEGUMI IN UMIDO Carote* al forno Pane Biscotti	Crema di verdure* con farro FORMAGGIO Purè di patate Pane integrale Frutta	Riso olio e grana Sformato di pesce* Spinaci* all'olio e limone Pane Frutta
4	Risotto zucca e stracchino Uova strapazzate Carote julienne Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con crostini FORMAGGIO Cavolfiori* dorati Pane Frutta	Sedani con crema di zafferano Totani* gratinati Insalata Pane Yogurt alla frutta	Fusilli al pomodoro Provola Fagiolini* e carote* all'olio Pane integrale Frutta	Pennette olio e grana Lenticchie in umido Spinaci* all'olio Pane 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

Dussmann