



MENU ESTIVO - A.S. 2026/2027

dal 21/09/2026 al 29/10/2026

Scuola Primaria

Comune di
MONTICELLO BRIANZA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1	Risotto allo zafferano Tonno Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e origano Straccetti di tacchino in umido Zucchine all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione		Insalata mista Pizza margherita Grissini Budino
2	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano Primo Sale Pomodori e cetrioli in insalata Pane Frutta fresca di stagione		Risotto aurora Arista agli agrumi Tris di verdura* al vapore Pane Frutta fresca di stagione
3	Pasta al ragù vegetale* Bastoncini di pesce* Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Asiago Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione		Lasagne* al pesto Prosciutto cotto ** Insalata mista Pane Gelato
4	Crema di carote* con orzo Cotoletta di pollo alla milanese Patate arrosto Pane Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano e zucchine Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta fresca di stagione		Risotto al pomodoro Bocconcini di merluzzo* alla mediterranea (con pomodoro e origano) Zucchine gratinate Pane Frutta fresca di stagione
5	Pasta all'olio Rotolo di frittata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Pollo arrosto Erbette* al forno Pane Frutta fresca di stagione		Gnocchi al pomodoro e basilico Platessa* gratinata Pomodori Pane Budino
6	Insalata verde e mais Pasta con ragù alla bolognese Pane Gelato	Risotto alla parmigiana Formaggio fresco spalmabile Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione		Pasta al pesto Spada in umido Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione

* Materia prima congelata e/o surgelata all'origine.

** La porzione servita sarà adeguata a soddisfare i fabbisogni proteici suggeriti dalle linee guida dei LARN 2014.

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.

Ove non presente l'asterisco (*) il prodotto utilizzato è fresco.

Dussmann