



Menù Inverno Scuola Primaria e Secondaria

Comune Cormano 2025/2026

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|--|--|--|--|
| 1 | <p>Pasta al ragù di manzo Mozzarella 30g ½ porzione Spinaci* Pane Frutta</p> | <p>Vellutata di verdure * con orzo Bocconcini di tacchino panati Insalata verde Pane integrale Frutta</p> | <p>Risotto al pomodoro Frittata di porri* Fagiolini* Pane Torta</p> | <p>Carote julienne Affettato di tacchino ½ porzione Pizza Pane ½ porzione Frutta</p> | <p>Pasta al pesto Platessa* panata con aromi Finocchi insalata Pane Frutta</p> |
| 2 | <p>Risotto allo zafferano Scaloppine di pollo alla pizzaiola Fagiolini* Pane Frutta</p> | <p>Pasta in crema di fagioli Insalata mista con mais e tonno / Pane integrale Frutta</p> | <p>Pasta all'olio Tortino di verdure* e legumi Zucchine* gratinate Pane Frutta</p> | <p>Piselli* e carote* all'olio Lasagne* al ragù di manzo / Pane Frutta</p> | <p>Ravioli di magro al pomodoro Merluzzo* gratinato con aromi Erbette* Pane Barretta di cioccolato</p> |
| 3 | <p>Pasta e broccoli* Spalmabile Fagiolini* Pane Frutta</p> | <p>Risotto alla zucca <i>Da Marzo:</i> Risotto alla parmigiana Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane integrale Frutta</p> | <p>Carote julienne Tonno ½ porzione Pizza Pane ½ porzione Frutta</p> | <p>Passato di verdura* e legumi con farro Merluzzo* panato con aromi Purè di patate Pane Frutta</p> | <p>Pasta all'olio Sformato di ceci Spinaci* filanti Pane Budino</p> |
| 4 | <p>Risotto con piselli* Frittata patate e formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta</p> | <p>Pasta al pesto Arrosto di lonza agli aromi Insalata mista Pane integrale Frutta</p> | <p>Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce* Cavolfiori gratinati* Pane Frutta</p> | <p>Crema di ceci con pasta Sformato di patate Insalata verde Pane Frutta</p> | <p>Ravioli di magro olio e salvia Asiago Zucchine* gratinate Pane Barretta di cioccolato</p> |

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.

I prodotti evidenziati sono di provenienza biologica

L'asterisco si riferisce all'alimento in origine congelato/surgelato