



MENU' INVERNALE A.S.2025/2026 rev.13.01.26

Scuole dell'infanzia e primaria

COMUNE DI
TRADATE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta°integrale al ragù vegetale Formaggio spalmabile Insalata e carote° Frutta di stagione Pane	Riso all'inglese Uova strapazzate Spinaci all'olio* Yogurt Pane	Pasta° agli aromi Cotoletta di lonza Piselli° e carote°al forno* Frutta di stagione Pane	Risotto° al pomodoro Arrosto di tacchino Finocchi° in insalata Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con pasta Filetto di merluzzo*gratinato Fagiolini al vapore Frutta di stagione Pane integrale
2	Risotto allo zafferano Affettato di tacchino Tris di verdure(pat,carote°pisell°)* Budino Pane	Pasta° al pesto Petto di pollo° al forno Broccoli* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù Asiago Dop Insalata verde e finocchi Frutta di stagione Pane	Passato di verdure con orzo°/ <u>Pizza per le primarie</u> Totani gratinati <u>½ porzione di Prosc.cotto per le primarie</u> Patate° al forno/ <u>Carote jul. Frutta e GRISSINI per primarie</u> Frutta di Stagione e Pane	Ravioli di magro olio e grana Hamburger di legumi Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale
3	Pasta olio e grana Fusi di pollo Carote julienne° Frutta di stagione Pane	Risotto al radicchio Platessa Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pizza margherita ½ porzione di Prosc.cotto Carote°, finocchi° e olive Frutta di stagione GRISSINI	Crema di lenticchie con pasta Primo sale Fagiolini°all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Frittata con patate Erbette gratinate Frutta di stagione Pane integrale
4	Pasta alla marinara (pomodoro, aglio e prezzemolo) Frittata al formaggio Fagiolini al vapore Frutta di Stagione Pane	Riso all'olio Bruscitt Carote al forno Frutta di Stagione Pane	Pasta° al pesto Arrosto di tacchino alla pizzaiola Finocchi° in insalata Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Hamburger di nasello Insalata mista Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Mozzarella Broccoli e cavolfiori Yogurt Pane integrale

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

Dussmann