



MENU INVERNALE - A.S. 2025/2026

Comune di Manerbio - In vigore dal 10/11/2025

Il PANE utilizzato è a ridotto contenuto di sale
 La FRUTTA nell'arco della settimana verrà alternata almeno di quattro tipologie in base alla stagionalità
 Grana padano DOP
 Banane equosolidali



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO all'olio BIO Frittata BIO al forno Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO alla zucca BIO Asiago DOP BIO Finocchi gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote con orzo Fusi di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca	Fusilli integrali BIO al pomodoro BIO Sformato di ceci BIO con maionese Insalata mista Pane BIO Yogurt BIO	Chicche al pomodoro Bastoncini di merluzzo MSC* non pre-fritti Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca
2	Minestra di orzo BIO e patate BIO Bocconcini di pollo panato BIO Insalata mista BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Insalata verde Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Penne integrali al ragù di verdure Totani* in umido con patate Fagiolini* all'olio Pane Mousse di frutta	Ravioli BIO burro BIO e salvia Piselli * BIO al pomodoro BIO Carote BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
3	Penne integrali BIO al pesto BIO Frittata al forno BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Stelline BIO in brodo vegetale Bocconcini di merluzzo* MSC panato Insalata mista Pane Frutta fresca	Sedanini BIO al ragù di manzo BIO (piatto unico) Fagiolini BIO* all'olio BIO Pane integrale BIO Yogurt di frutta BIO	Riso allo zafferano Sformato di ceci Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Orzo BIO al pomodoro BIO Primo sale BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
4	Polenta BIO Spezzatino di pollo in umido BIO Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al pesto BIO Formaggio latteria BIO Carote BIO all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Minestra di riso BIO Manzo all'olio BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Piselli * BIO al pomodoro BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Ravioli burro e salvia Limanda MSC* gratinata Cavolo cappuccio Pane Budino
5	Passato di verdure BIO con farro BIO Bocconcini di pollo in umido BIO Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure BIO Frittata al forno BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Yogurt di frutta BIO	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Sformato di ceci BIO con maionese Insalata mista BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Insalata verde Pizza margherita Affettato di tacchino (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo MSC* non pre-fritti Carote julienne Pane Frutta fresca
6	Polenta BIO Brasato di manzo a bocconcini BIO con carote BIO (piatto unico) Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Fusilli integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Cavolfiori BIO gratinati Pane BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi BIO al pesto BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Polpette di legumi BIO con maionese Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Crema di cannellini con crostini integrali Bocconcini di merluzzo* MSC panato Insalata verde Pane Dolce

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 logica / 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.

Dussmann

