



MENU AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026
Comune di Gavardo
In vigore dal 3 Novembre 2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO e olive Nuggets di merluzzo* msc Insalata BIO e finocchi BIO Budino BIO	Riso BIO all'olio evo BIO Mozzarella BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al pesto Frittata al forno BIO Carote agli aromi BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con orzo BIO Coscia di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO Crocchette di legumi BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO
2	Sedanini al tonno Lenticchie al pomodoro Carote BIO agli aromi Frutta fresca	Penne BIO all'olio BIO Uova strapazzate BIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita Affettato di tacchino Crudité di finocchi Yogurt alla frutta	Crema di carote BIO con farro BIO Merluzzo* msc gratinato Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al pomodoro BIO Fontina DOP Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO
3	Riso BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Insalata BIO e finocchi BIO Mousse di frutta BIO	Pennette BIO all'olio BIO Filetto di platessa* msc gratinata al forno Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO al ragù di manzo BIO Legumi in umido BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di zucca BIO con crostini integrali BIO Cotoletta di pollo al forno BIO Pisellini* stufati BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto Frittata al forno BIO Spinaci* all'olio Frutta fresca
4	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata mista BIO Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO Fusi di pollo al forno BIO Fagiolini* all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso alla zucca Formaggio provolone DOP Insalata BIO e carote julienne BIO Budino	Sedanini BIO al ragù vegetale BIO Tortino di verdure BIO e legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Bocconcini di merluzzo* msc panati Dadolata di verdure al forno Frutta fresca
5	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote BIO agli aromi Frutta fresca BIO	Lasagne alla bolognese Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Riso BIO alla parmigiana DOP Tortino di patate BIO e formaggio Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con crostini BIO Bastoncini di merluzzo* msc Patate al forno BIO Frutta fresca BIO
6	Gnocchetti sardi al pesto Filetto di platessa* msc gratinato Pisellini in umido Frutta fresca	Riso BIO allo zafferano Crocchette di legumi BIO Crudité di finocchi BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO all'olio BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di carote BIO con orzo BIO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Sedanini al ragù di verdure Uova strapazzate BIO Insalata mista Frutta fresca

Il menù settimanale prevede: 1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, arance, mandaranci, clementine, uva, kiwi 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva 5. Pane integrale tutti i mercoledì

Dussmann