

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

MENU INVERNALE - A.S. 2026/27

Comune di San Zeno Naviglio–A partire dal 9 novembre con la prima settimana

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO all'olio BIO Frittata BIO Finocchi gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Gnocchi BIO al pomodoro BIO Tortino di legumi* BIO Insalata mista BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Stelline BIO in brodo vegetale Fusi di pollo al forno BIO Cavolo cappuccio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO al pomodoro BIO Tonno all'olio Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Fusilli integrali BIO alla crema di zucca BIO Primo sale BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
2	Insalata verde Pizza margherita Provola (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Ravioli BIO burro BIO e salvia Sformato di piselli BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Bocconcini di pollo panati BIO Cavolfiori gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al ragù di verdure BIO Merluzzo* MSC panato Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Crema di patate BIO con crostini BIO Frittata al forno BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
3	Fusilli integrali BIO al pomodoro BIO Bastoncini di merluzzo MSC non pre-fritti* Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Orzo BIO al pesto BIO Mozzarella BIO Broccoli gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Cavolo cappuccio BIO Maccheroni BIO al ragù di manzo BIO (piatto unico) Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Stelline BIO in brodo vegetale BIO Frittata BIO alle verdure BIO Spinaci* BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Risotto BIO ai formaggi BIO Tortino di ceci BIO Carote julienne BIO Pane Frutta fresca
4	Ravioli BIO burro BIO e salvia Piselli * BIO al pomodoro BIO Insalata mista BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO Spezzatino di pollo BIO Carote julienne BIO (piatto unico) Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Asiago DOP BIO Broccoli gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO all'olio BIO Frittata alle verdure BIO Cavolo cappuccio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Minestra di riso BIO Tortino di merluzzo* Insalata mista BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
5	Insalata verde Pizza margherita Provola (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO Frittata al forno BIO Carote BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali al pomodoro BIO Tonno all'olio BIO Finocchi gratinati BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Farfalle BIO alla crema di cavolfiore BIO Bocconcini di pollo BIO alla pizzaiola BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Tortino di legumi* BIO Cavolo cappuccio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
6	Stelline BIO in brodo vegetale BIO Frittata BIO Cavolfiori gratinati BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Fusilli integrali BIO al pomodoro BIO Tortino di merluzzo* Cavolo cappuccio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO Spezzatino di manzo BIO Spinaci* gratinati BIO (piatto unico) Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Piselli* BIO e tonno Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi all'olio Provola Insalata verde Pane Frutta fresca

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