



**Menu Invernale - A.S. 2025/2026**  
**ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA**  
**DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE**  
**NO RISO**

Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTINA IN BRODO Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Pane e confettura	PASTA allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE CAVOLFIORRE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Bocconcini di tacchino impanati FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Pane e confettura	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbe al'olio Pane Frutta	Passato di verdura con PASTA COTOLETTA DI POLLO Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Pane e confettura	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	PASTA agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Pane e confettura	PASTA E CECI FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**DUSSMANN**



**Menu Invernale - A.S. 2025/2026**  
**ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA**  
**DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE**  
**NO FRUMENTO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO**

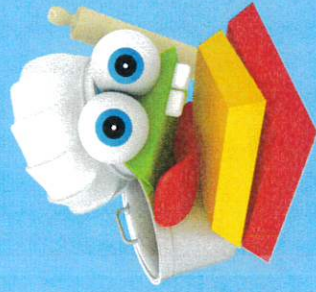
Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta NO FRUMENTO OLIO E BALSILICO Primosale Spinaci all'olio Pane NO FRUMENTO Frutta	RISO IN BRODO Frittata Carote al vapore Pane NO FRUMENTO Frutta	Minestrone di verdure con farroArrosto di vitello Patate al forno Pane NO FRUMENTO Frutta	Pasta NO FRUMENTO olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi NO FRUMENTO E NO SOIA Fagiolini Pane NO FRUMENTO Pane NO FRUMENTO e confettura	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA NO FRUMENTO Broccoletti all'olio Pane NO FRUMENTO Frutta
2	PASTA NO FRUMENTO AL RAGÙ DI LENTICCHIE NO SOIA CAVOLFILORE GRATINATO NO FRUMENTO Pane NO FRUMENTO Frutta	Crema di verdura e PISELLI con pasta NO FRUMENTO E NO SOIA HAMBURGER DI MERLUZZO NO FRUMENTO CAROTE JULIENNE Pane NO FRUMENTO Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati NO FRUMENTO FAGIOLINI Yogurt Pane NO FRUMENTO	Crema di carote con RISO Polpette di verdura e quinoa NO FRUMENTO Broccoletti Pane NO FRUMENTO Pane NO FRUMENTO e confettura	Pizza margherita NO FRUMENTO E NO SOIA Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane Frutta
3	PASTA NO FRUMENTO al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane NO FRUMENTO Frutta	Passato di verdura con risocOTOLETTA DI POLLO NO FRUMENTO Broccoletti Pane NO FRUMENTO Frutta	Pasta NO FRUMENTO OLIO E BASILICO Polpette di merluzzo NO FRUMENTO Carote julienne Pane DOLCE NO FRUMENTO NO SOIA E NO FRUTTA A GUSCIO	Pasta NO FRUMENTO all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane NO FRUMENTO Pane NO FRUMENTO e confettura	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO NO SOIA Platessa gratinata NO FRUMENTO Fagiolini Pane NO FRUMENTO Frutta
4	Pasta NO FRUMENTO al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane NO FRUMENTO Frutta	Minestra di PISELLI e zuccacon ORZO NO FRUMENTO E NO SOIA Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane NO FRUMENTO Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro NO FRUMENTO Fagiolini Pane NO FRUMENTO Frutta	Passato di verdura con farroHamburger di merluzzo NO FRUMENTO Carote al vapore Pane NO FRUMENTO Pane NO FRUMENTO e confettura	PASTA NO FRUMENTO E CECI E NO SOIA FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**DUSSMANN**



# Menu Invernale - A.S. 2025/2026

## ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA

### DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE

#### NO LATTE

Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale OLIO E BASILICO PESCE Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTINA IN BRODO NO LATTE Frittata NO LATTE Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farroNO LATTE Arrostito di vitello Patate al forno Pane Frutta	PASTA OLIO NO LATTE Fagiolini Pane integrale Pane e confettura	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA NO LATTE Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE NO LATTE CAVOLFIORE GRATINATO NO LATTE Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina NO LATTE HAMBURGER DI MERLUZZO NO LATTE CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca NO LATTE Bocconcini di tacchino impanati NO LATTE FAGIOLINI Pane BUDINO DI RISO	Crema di carote con pastinaNO LATTE Polpette di verdure e quinoaNO LATTE Broccoletti Pane integrale Pane e confettura	Pizza AL POMODORO PESCE Insalata mista Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro NO LATTE FRITTATA CON LATTE Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con risoNO LATTE COTOLETTA DI POLLO NO LATTE Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale OLIO E BASILICO NO LATTE Polpette di merluzzo NO LATTE Carote julienne Pane DOLCE NO LATTE	Pasta all'olio (1/2 porzione) NO LATTE Polenta NO LATTE con ragù di manzo e verdure Pane integrale Pane e confettura	CREMA DI VERUDRE E LEGUMI CON RISO NO LATTE Platessa gratinata NO LATTE Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale NO LATTE UOVA STRAPAZZATE NO LATTE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zuccacon ORZO NO LATTE PESCE Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi NO LATTE Polpette di manzo al pomodoro NO LATTE Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farroNO LATTE Hamburger di merluzzo NO LATTE Carote al vapore Pane integrale Pane e confettura	PASTA E CECI NO LATTE FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (50%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**Dussmann**



## Menu Invernale - A.S. 2025/2026 ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE NO CARNE

Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTINA IN BRODO Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Pane e confettura	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE CAVOLFIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca FORMAGGIO FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdura e quinoa Broccoletti Pane integrale Pane e confettura	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbe all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso FRITTATA Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con FORMAGGIO e verdure Pane integrale Pane e confettura	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di LEGUMI al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Pane e confettura	PASTA E CECI FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**DUSSMANN**



**Menu Invernale - A.S. 2025/2026**  
**ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA**  
**DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE**  
**NO CARNE E NO PESCE**

Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTINA IN BRODO Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro FORMAGGIO Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Pane e confettura	Risotto allo zafferano FORMAGGIO Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE CAVOLIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI LEGUMI CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca FORMAGGIO FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdura e quinoa Broccoletti Pane integrale Pane e confettura	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbe al vapore Pane Frutta	Passato di verdura con riso FRITTATA Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di LEGUMI Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con FORMAGGIO e verdure Pane integrale Pane e confettura	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di LEGUMI al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di LEGUMI Carote al vapore Pane integrale Pane e confettura	PASTA E CECI FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**Dussmann**



# Menu Invernale - A.S. 2025/2026

## SCUOLA INFANZIA

### DAL 20 OTTOBRE AL 10 APRILE

Comune di  
**GORGONZOLA**



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro Arrosti di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	Pasta al pomodoro Frittata CAVOLFIORIE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdura e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbe al pesto Pane Frutta	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata verde CON OLIVE E CECI Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

**Dussmann**