



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

menù invernale in vigore dal 07/01/2026



Città di Pioltello

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Risotto con zucca* 3,7	Chicche di patate al pomodoro 1,6,10,12	Pasta integrale besciamella e zafferano 1,6,7,10,11	Pizza margherita 1,7,10,11	Crema di lenticchie e orzo 1,6,10,11
	Robiola 7	Polpette di manzo al forno	Totani* gratinati 1,2,4,6,10,13,14	Mozzarella 1/2 porzione 7	Frittata 3,7
	Broccoletti* olio e limone	Insalata di cavolo cappuccio	Fagiolini* all'olio	Finocchi crudi	Insalata verde e mais*
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga 1,3,6,7,10,11	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane 1,6,7,10,13	Pane Integrale 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane 30g 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13
2° SETTIMANA	Passato di verdure* con farro 1,6,10,11,13	Risotto alla parmigiana 3,7	Polenta	Pasta e fagioli 1,6,10,11,13	Pasta e broccoli* bianca 1,10
	Cotoletta di platessa* 1,4	Lenticchie in umido 1,6,9,10,11	Brasato di vitellone 9	Uovo strapazzato 3,7	Provolone dolce 7
	Purè di patate* 3,7	Carote* baby all'olio	Piselli* in umido	Fagiolini* all'olio	Finocchi in insalata
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane Integrale 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13
3° SETTIMANA	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10	Risotto allo zafferano 3,7	Vellutata di ceci con orzo 1,6,10,11	Lasagne* al ragù di carne (1) 1,3,6,7,9,10,11,14	Pasta pomodoro e besciamella 1,6,7,10,11
	Crescenza 7	Coscia di pollo arrosto	Tortino di patate* e formaggio 1,3,6,7,10,13		Polpettine di pesce* al forno 1,3,4,6,10,13
	Broccoletti* all'olio	Carote grattugiate	Insalata mista	Cavolfiore* gratinato con formaggio 3,7	Fagiolini* all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7
	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane Integrale 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro 1,10	Passato di verdure* con orzo 1,6,10,11	Risotto allo zafferano 3,7	Pasta integrale al pomodoro 1,6,10	Passato di ceci con crostini 1,3,6,7,8,10,11,13
	Mozzarella 7	Merluzzo* gratinato al forno 1,4,6,10,13	Omelette 3,7	Arrosto di vitellone 1,6,9,10,11	Crocchette di patate* 1,3,6,7,10,13
	Carote grattugiate	Fagiolini* all'olio	Insalata cavolo cappuccio	Purè di patate* 3,7	Finocchi in insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7	Frutta fresca di stagione
	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane integrale 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13	Pane 1,6,7,10,13

La FRUTTA FRESCA DI STAGIONE viene servita a rotazione secondo disponibilità, in base alla stagionalità e alla maturazione. Ogni due settimane viene distribuita la BANANA

Per tutte le preparazioni e per i condimenti viene utilizzato OLIO EXTRAVERGINE d'OLIVA e SALE IODATO

Il PANE servito è a basso contenuto di sodio

(1) Il RAGU' di CARNE, è preparato senza utilizzo di carne suina

I NUMERI INDICATI DOPO IL NOME DELLE PIETANZE SONO GLI ALLERGENI, AI SENSI DEL REG. UE N. 1169/2011

LISTA ALLERGENI: 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO IBRIDATI O PRODOTTI DERIVATI. 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. 8) FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI. 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.