



**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**  
**Proposta menu invernale in vigore dal 07/01/2026**



Città di Pioltello

**NO CARNE**

|                     | <b>Lunedì</b>                 | <b>Martedì</b>                | <b>Mercoledì</b>                        | <b>Giovedì</b>                      | <b>Venerdì</b>                |
|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>1° SETTIMANA</b> | Risotto con zucca*            | Chicche di patate al pomodoro | Pasta integrale besciamella e zafferano | Pizza margherita                    | Crema di lenticchie e orzo    |
|                     | Robiola                       | CECI AL ROSMARINO             | Totani* gratinati                       | Mozzarella 1/2 porzione             | Frittata                      |
|                     | 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                         | Frutta fresca di stagione           | Frutta fresca di stagione     |
|                     | Pane                          | Pane Integrale                | Pane                                    | Pane 30g                            | Pane                          |
| <b>2° SETTIMANA</b> | Passato di verdure* con farro | Risotto alla parmigiana       | Polenta                                 | Pasta e fagioli                     | Pasta e broccoli* bianca      |
|                     | Cotoletta di platessa*        | Lenticchie in umido           | FORMAGGIO SPALMABILE                    | Uovo strapazzato                    | Provolone dolce               |
|                     | Purè di patate*               | Carote* baby all'olio         | Piselli* in umido                       | Fagiolini* all'olio                 | Finocchi in insalata          |
|                     | Frutta fresca di stagione     | Yogurt alla frutta            | Frutta fresca di stagione               | Frutta fresca di stagione           | Frutta fresca di stagione     |
|                     | Pane                          | Pane                          | Pane                                    | Pane Integrale                      | Pane                          |
| <b>3° SETTIMANA</b> | Pasta integrale al pesto      | Risotto allo zafferano        | Vellutata di ceci con orzo              | LASAGNE* VEGETALI                   | Pasta pomodoro e besciamella  |
|                     | Crescenza                     | LENTICCHIE IN UMIDO           | Tortino di patate* e formaggio          |                                     | Polpettine di pesce* al forno |
|                     | Broccoletti* all'olio         | Carote grattugiate            | Insalata mista                          | Cavolfiore* gratinato con formaggio | Fagiolini* all'olio           |
|                     | Frutta fresca di stagione     | Frutta fresca di stagione     | Frutta fresca di stagione               | Frutta fresca di stagione           | Yogurt alla frutta            |
|                     | Pane                          | Pane                          | Pane Integrale                          | Pane                                | Pane                          |
| <b>4° SETTIMANA</b> | Pasta al pomodoro             | Passato di verdure* con orzo  | Risotto allo zafferano                  | Pasta integrale al pomodoro         | Passato di ceci con crostini  |
|                     | Mozzarella                    | Merluzzo* gratinato al forno  | Omelette                                | CANNELLINI POMODORO                 | Crocchette di patate*         |
|                     | Carote grattugiate            | Fagiolini* all'olio           | Insalata cavolo cappuccio               | Purè di patate*                     | Finocchi in insalata          |
|                     | Frutta fresca di stagione     | Frutta fresca di stagione     | Frutta fresca di stagione               | Yogurt alla frutta                  | Frutta fresca di stagione     |
|                     | Pane                          | Pane                          | Pane Integrale                          | Pane                                | Pane                          |

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