



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Proposta menu invernale in vigore dal 07/01/2026



Città di Pioltello

NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	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
2° SETTIMANA	Passato di verdure* con farro	Risotto alla parmigiana	Polenta	Pasta e fagioli	Pasta e broccoli* bianca
	Cotoletta di plateasa*	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
3° SETTIMANA	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
4° SETTIMANA	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	Crochette 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