MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26



In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana Scuola Materna di Palazzago



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	<i>G</i> IOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	PESCE	UOVO	CARNE
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Vellutata di piselli con riso* Sformato di patate e verdure* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
2° SETTIMANA	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Pollo alla cacciatora Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
3° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Passato di verdure con orzo* Bocconcini di tacchino al limone Patate al vapore Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Piselli in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di verdura Pesce gratinato al forno* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	FORMAGGIO	PESCE	CARNE	LEGUMI
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittatina con verdure* Carote e piselli* Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Minestra di riso e patate Pesce in umido* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	CARNE	LEGUMI	PESCE
5° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucchine Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette d'uovo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Verdura cotta*/cruda Pane Frutta Frutta	Zuppa di legumi con riso Carote* all'olio evo Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce capperi e olive* Verdura cotta*/cruda Pane

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26



In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana Scuola Materna di Palazzago



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	uovo	CARNE	FORMAGGIO	PESCE	LEGUMI
6° SETTIMANA	Riso al pomodoro Frittatina Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Pollo alla cacciatora Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta	Passato di verdure* con riso Crocchette di pesce* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Lenticchie in umido Patate al vapore Pane integrale Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	CARNE	UOVO	PESCE
7° SETTIMANA	Pasta integrale alla crema di zucca* Formaggio Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Lasagne con crema di	CPOSTINIA	Gnocchi al pomodoro Uova strapazzate al pomodoro Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Pesce in umido * Verdura cotta*/cruda Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI	uovo	CARNE	FORMAGGIO
8° SETTIMANA	Minestra di riso e patate Pesce gratinato al forno * Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di legumi gratinate* Carote e piselli* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittatina con verdure* Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Polenta Bocconcini di tacchino al pomodoro e olive verdi Verdura cotta*/cruda Pane Frutta	Pizza Margherita Verdura cotta*/cruda Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido), limanda (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido), passera (per pesce al pomodoro/pesce gratinato/pesce in umido).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Tra le proposte di verdura cruda e cotta si alterneranno: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi in insalata, carote al forno, fagiolini all'olio extravergine d'oliva*, zucchine all'olio extravergine d'oliva, zucchine gratinate, erbette*, finocchi gratinati, cavolfiori all'olio extravergine d'oliva*, broccoli all'olio extravergine d'oliva*.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.