



Menu INVERNALE – INFANZIA E PRIMARIA - A.S. 2024/2025 - Dal 21 OTTOBRE al 06 APRILE

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdura Frittata con formaggio Insalata verde Merendina EQ Pane	Pastina in brodo vegetale Fesa di tacchino al latte Spinaci al vapore Frutta fresca Pane	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Insalata mista con carote Frutta Pane integrale	Passato di verdura con farro Lonza al limone Broccoletti Frutta fresca Pane	Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile Carote brasate Frutta fresca Pane di grano duro
2	Risotto con zucca Affettato di tacchino Fagiolini al vapore Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Fusi di pollo al forno Ratatouille di verdure Frutta fresca Pane	Pasta pasticciata Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista con carote Yogurt Pane integrale	Crema di carote e verdura con riso Polpette di manzo al pomodoro Patate in insalata Frutta fresca Pane	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce Finocchi in insalata Frutta fresca Pane
3	Pasta all'amatriciana Asiago dop Broccoletti al forno Frutta fresca Pane	Tortellini in brodo vegetale Hamburger di legumi Verza in insalata Torta Pane	Risotto alla parmigiana Totani gratinati Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Erbette all'olio Frutta fresca Pane	Crema di legumi con crostini Frittata con parmigiano e mozzarella Carote julienne Frutta fresca Pane di grano duro
4	Pasta integrale pomodoro e ricotta Mozzarella Insalata verde Frutta fresca Pane	Pasta al ragù di carne Cavolfiori al forno Yogurt Pane integrale	Pizza margherita Barretta parmigiano ½ porzione Carote julienne Frutta fresca Grissini	Crema di fagioli e verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Patate lesse Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Platessa impanata Insalata verde con verza Frutta fresca Pane
5	Pasta al tonno Frittata con spinaci e formaggio Insalata mista verde e rossa Frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Fusi di pollo al forno Bocconcini pollo (infanzia) Finocchi al forno Frutta fresca Pane	Ragù con piselli o Brusciti di manzo Polenta Carote julienne Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con pasta Fagioli all'uccelletto Insalata mista Barretta di cioccolato al latte Pane	Pasta integrale con pomodoro e pesto Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane di grano duro

GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura.

Dussmann