

Menu Invernale A.S. 2025/2026

Comune di Sesto Calende - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie

NO CARNE

DUSSMANN

SETTIMANA

1

Settimane:
03/11/2025
01/12/2025
29/12/2025
26/01/2026
16/02/2026
16/03/2026

2

Settimane:
10/11/2025
08/12/2025
05/01/2026
02/02/2026
23/02/2026
23/03/2026

3

Settimane:
17/11/2025
15/12/2025
12/01/2026
09/02/2026
02/03/2026
30/03/2026

4

Settimane:
24/11/2025
22/12/2025
19/01/2026
09/02/2026
09/03/2026

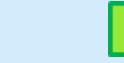
Lunedì

Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^)
Formaggio (7)
Fagiolini*
Pane (1)
Budino



Martedì

Passato di verdure con cereali (1-6^,7-10^,11^)
Pesce* al forno (1-4-6^,10^,11^)
Patate/ purè
Pane (1)
Frutta fresca



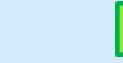
Mercoledì

Polenta (6^)
Legumi al sugo (9-1^,6^,10^,11^)
Finocchi
Pane integrale (1)
Frutta fresca



Giovedì

Vellutata di fagioli con pasta (1-9-6^,10^,11^)
Frittata (3,7)
Carote in insalata
Pane (1)
Frutta fresca



Venerdì

Risotto allo zafferano (7-9)
Formaggio (7)
Insalata verde
Pane (1)
Frutta fresca

Pizza margherita (1-7-10^,11^)
Insalata mista
Grissini (1-7)
Yogurt

Pasta mimosa (1-6^,7)
Pesce* al forno (1-4-6^,10^,11^)
Insalata mista con agrumi e olive
Pane (1)
Frutta fresca

Riso al pomodoro (9)
Hamburger di pesce* (1-3-4-6^,10^,11^)
Insalata verde
Pane (1)
Yogurt



*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

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.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi) - ^ può contenere traccia

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:

BIOLOGICO:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%
- POMODORI PELATI: almeno il 33%

EQUO E SOLIDALE:

- BANANE

MSC:

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA