

# Menu Invernale A.S. 2025/2026

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

**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^)  
Polpette di carne al sugo (1-3-9-6^,10^,11^)  
Finocchi  
Pane integrale (1)  
Frutta fresca

Giovedì

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

Venerdì

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

Pasta agli aromi (1-6^)  
Lenticchie (9-1^,6^,10^,11^)  
Carote  
Pane (1)  
Frutta fresca

Riso alla parmigiana (7-9)  
Frittata (3-7)  
Cavolfiori/ broccoli  
Pane (1)  
Frutta fresca

Pasta in salsa aurora (1,6^,10^)  
Formaggio (7)  
Finocchi  
Pane integrale (1)  
Frutta fresca

Passato di verdure con cereali/crostini (1-6^,7-10^,11^)  
Lonza al forno  
Patate  
Pane (1)  
Frutta fresca

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

Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6^,7)  
Frittata (3-7)  
Carote julienne  
Pane (1)  
Frutta fresca

Vellutata di ceci e pasta (1-6^,10^,11^)  
½ porz. formaggio (7)  
Tris di verdure  
Pane (1)  
Frutta fresca

Lasagne al ragù\* (1, 3, 9, 6^, 10^)  
Finocchi  
Pane integrale (1)  
Budino

Riso alla zucca (7-9)  
Pollo al forno (1-6^,10^,11^)  
Fagiolini\*/broccoli  
Pane (1)  
Frutta fresca

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

Pasta integrale al pomodoro (1-6^,7-10^)  
Frittata/uova strapazzate (3-7)  
Carote  
Pane (1)  
Frutta fresca

Pastina con brodo di verdure (1-7-10^,11^)  
Pollo al forno (1-6^,10^,11^)  
Spinaci/Cavolfiori/Broccoli\*  
Pane (1)  
Frutta fresca

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

Pasta al pesto (1,6^,7,9,10^)  
Polpette di legumi (3-7-1^,6^,10^,11^)  
Finocchi  
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%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%
- POMODORI PELATI: almeno il 33%

### EQUO E SOLIDALE:

- BANANE

### MSC:

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA