Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Sesto calende – Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 **Settimane:** **02/11/2026** **30/11/2026** **28/12/2026** **25/01/2027** **22/02/2027** **22/03/2027**	Pasta al pesto (1,6^,7,9,10^) Formaggio (7) Insalata Pane (1) Budino		Polenta (6^) Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) Finocchi gratinati (7) Pane integrale (1) Frutta fresca		
2 **Settimane:** **09/11/2026** **07/12/2026** **04/01/2027** **01/02/2027** **01/03/2027** **29/03/2027**	Pasta al pomodoro e lenticchie (1-6^-10^-11^) ½ porzione prosciutto cotto Carote al forno Pane (1) Frutta fresca		Pizza margherita (1-7-10^-11^) Fagiolini* Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta fresca		
3 **Settimane:** **16/11/2026** **14/12/2026** **11/01/2027** **08/02/2027** **08/03/2027**	Risotto allo zafferano (7-9) Cosce di pollo al forno Carote julienne Pane (1) Frutta fresca		Lasagne al ragù* (1, 3, 6^, 10^) Finocchi in insalata Pane integrale (1) Budino (7)		
4 **Settimane:** **23/11/2026** **21/12/2026** **18/01/2027** **15/02/2027** **15/03/2027**	Passato di verdure con pasta (1-7-9-6^-10^) Tonno (4) Spinaci* al forno (7) Pane (1) Frutta fresca		Pizza margherita (1-7-10^-11^) Insalata mista Grissini (1, 6^,7^, 10^, 11^) Frutta fresca		

*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%

EQUO E SOLIDALE:

- BANANE

MSC:

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA