Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Sesto calende - Scuole Primarie

SENZA GLUTINE

Dussmann



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 **s/g** al pesto (6^-7) Formaggio **s/g** (7) Insalata Pane **s/g (6^-10^)** Budino **s/g** (7)	Passato di verdure con **riso/ pasta s/g** (6^-7-10^-11^) Frittata (3-7) Patate*/ purè **s/g** (7) Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Polenta **s/g** (6^) Polpette di carne al sugo **s/g** (9-6^-10^-11^) Finocchi gratinati **s/g** (7) Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Vellutata di **legumi gelo s/g** con **pasta s/g** (6^-7-10^-11^) ½ porzione affettato **s/g** Carote in insalata Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Risotto allo zafferano **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Merluzzo* gratinato **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^-13^) Broccoli Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca
2 **Settimane:** **09/11/2026** **07/12/2026** **04/01/2027** **01/02/2027** **01/03/2027** **29/03/2027**	Pasta **s/g** al pomodoro e **legumi gelo s/g** (6^-10^-11^) ½ porzione prosciutto cotto **s/g** Carote al forno Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Risotto alla parmigiana **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Frittata (3-7) Cavolfiori all'olio Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Pizza margherita **s/g** (7-6^10^-11^) Fagiolini* Grissini **s/g** (13-6^) Frutta fresca	Passato di verdure con **riso/ pasta s/g** (6^-7-10^-11^) Formaggio (7) Patate* Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Pasta in salsa aurora **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Polpette di pesce* **pangr. s/g** (3-4-6^-10^-11^-13^) Finocchi in insalata Pane **s/g (6^-10^)** Yogurt **s/g** (7)
3 **Settimane:** **16/11/2026** **14/12/2026** **11/01/2027** **08/02/2027** **08/03/2027**	Risotto allo zafferano **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Cosce di pollo al forno Carote julienne Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Vellutata di **legumi gelo s/g con riso/ pasta s/g** (6^-7-10^-11^) ½ porzione formaggio **s/g** (7) Spinaci* al forno (7) Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Lasagne **s/g** al ragù* (7-3-9-12-3^, 4^-2^-14^-8^-10^-13^-5^-6^) Finocchi in insalata Pane **s/g (6^-10^)** Budino **s/g** (7)	Risotto alla zucca **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Frittata (3-7) Broccoli all'olio Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Pasta **s/g** mimosa **farina s/g** (7-9-6^-10^-11^) Platessa*/ limanda* al forno **pangr. s/g** (4-6^-10^-11^-13^) Fagiolini* all'olio Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca
4 **Settimane:** **23/11/2026** **21/12/2026** **18/01/2027** **15/02/2027** **15/03/2027**	Passato di verdure con pasta **s/g** (7-9-6^-10^) Tonno (4) Spinaci* al forno **s/g** (7) Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Risotto al pomodoro (9) Tacchino al forno (6^-10^-11^) Carote al forno Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Pizza margherita **s/g** (7-6^10^-11^) Insalata mista Grissini **s/g** (13-6^) Frutta fresca	Pasta **s/g** al pesto (6^-7) Polpette di **legumi gelo s/g** e verdure (3-6^-7-10^-11^-13^) Finocchi in insalata Pane **s/g (6^-10^)** Frutta fresca	Pasta **s/g** al pomodoro (9-6^) Frittata/uova strapazzate (3-7) Fagiolini* all'olio Pane **s/g (6^-10^)** Yogurt **s/g** (7)

***materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

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/tutelat e) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario dis ponibile 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