

MENU' INVERNALE - Scuola INFANZIA

ANNO S. 2025-2026



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza (1,6,7,10,13)	Pasta integrale al pomodoro (1,9)	Pasta alla ricotta (1,7)	Orzo con crema di verdure e legumi (1,6,8,9,10,11)	Risotto alla parmigiana (3,7,9)
	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Filetto di merluzzo al limone* (3,4)	Frittata con spinaci* (3,7)	Scaloppine di tacchino alla Pizzaiola (1,9)	Crocchette di legumi (1,3,6,7,8,10,11)
	Pane	Contorno crudo di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
2	Pasta con ragù di lenticchie (1,6,8,9,10,11)	Pasta all'olio evo e grana (1,3,7)	Pasta integrale alla pizzaiola (1,9)	Pasta alle erbe* (1,7)	Passato di verdura e legumi con farro (1,6,8,9,10,11)
	Formaggio grana (3,7)	Brasato di manzo (1,9)	Bocconcini di pesce gratinati* (1,4,10)	Frittata (3,7)	Fishburger (1,4,7,10)
	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
3	Risotto con vellutata di zafferano e piselli* (7,9)	Pasta al ragù di carne (1,9)	Pizza (1,6,7,10,13)	Pasta integrale con sugo di verdure (1,9)	Pasta con la zucca (1,7)
	Provola o grana (3,7)	Sformato di verdure (1,3,7,10)	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Filetto di merluzzo agli aromi* (4)	Tortino di legumi (1,3,6,7,8,10,11)
	Contorno cotto di verdura	Contorno cotto di verdura	Pane	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
4	Pasta al sugo con olive (1,9)	Pastina in brodo vegetale (1,9)	Pasta in crema di fagioli (1,6,8,9,10,11)	Risotto con le zucchine (9)	Pasta integrale al pomodoro (1,9)
	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Frittata (3,7)	Asiago (7)	Petto di pollo al forno	Filetto di merluzzo alla greca* (4)
	Pane	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca

"Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrate presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10 mg/Kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta Catering.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.



MENU' INVERNALE - Scuola PRIMARIA

ANNO S. 2025-2026

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza (1,6,7,10,13)	Pasta integrale al pomodoro (1,9)	Pasta alla ricotta (1,7)	Orzo con crema di verdure e legumi (1,6,8,9,10,11)	Risotto alla parmigiana (3,7,9)
	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Filetto di merluzzo al limone* (3,4)	Frittata con spinaci* (3,7)	Scaloppine di tacchino alla pizzaiola (1,9)	Crocchette di legumi (1,3,6,7,8,10,11)
	Pane	Contorno crudo di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
2	Pasta con ragù di lenticchie (1,6,8,9,10,11)	Pasta all'olio evo e grana (1,3,7)	Pasta integrale alla pizzaiola (1,9)	Pasta alle erbe* (1,7)	Passato di verdura e legumi con farro (1,6,8,9,10,11)
	Formaggio grana (3,7)	Brasato di manzo (1,9)	Bocconcini di pesce gratinati* (1,4,10)	Frittata (3,7)	Fishburger (1,4,7,10)
	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
3	Risotto con vellutata di zafferano e piselli* (7,9)	Pasta al ragù di carne (1,9)	Pizza (1,6,7,10,13)	Pasta integrale con sugo di verdure (1,9)	Pasta con la zucca (1,7)
	Provola o grana (3,7)	Sfornato di verdure (1,3,7,10)	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Filetto di merluzzo agli aromi* (4)	Tortino di legumi (1,3,6,7,8,10,11)
	Contorno cotto di verdura	Contorno cotto di verdura	Pane	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca
4	Pasta al sugo con olive (1,9)	Pasta alla genovese* (1,3,7,8)	Pasta e fagioli (1,6,8,9,10,11)	Risotto con le zucchine (9)	Pasta integrale al pomodoro (1,9)
	Insalata di legumi (1,6,8,9,10,11)	Frittata (3,7)	Asiago (7)	Cosce di pollo al forno	Filetto di merluzzo alla greca* (4)
	Pane	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura	Contorno cotto di verdura	Contorno crudo di verdura
	Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca	Pane Frutta fresca

"Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrate presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10 mg/Kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati. Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta Catering.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.