

Menù Invernale

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Concesio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso all'olio Frittata Carote* al vapore	Penne integrali al pomodoro Mozzarella Spinaci* al vapore	Tortiglioni al pesto Mini burger di legumi gratinati Fagiolini* al vapore	Passato di verdura* con farro Filetto di merluzzo* al pane Carote julienne	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Hamburger di tacchino Insalata verde e finocchi julienne
2	Gnocchi all'olio Piselli* in umido Fagiolini* al vapore	Crema di carote* con riso Frittata ai formaggi Patate* al vapore	Pizza rossa Asiago Insalata verde	Penne integrali al pomodoro e basilico Fusi di pollo al forno Cavolfiori* gratinati	Riso al grana padano Bastoncini di merluzzo* al forno Carote julienne
3	Riso al pomodoro Frittata Spinaci* sabbiati	Passato di verdure* con orzo Asiago Carote julienne	Penne integrali ai formaggi Mini burger di merluzzo con salsa al limone Fagiolini* al vapore	Tortiglioni al pesto rosso Burger vegetale* al pomodoro Carote* al vapore	Lasagne al ragù di bovino Insalata verde
4	Farfalle all'olio Lenticchie in umido Carote* al vapore	Focaccia Affettato di tacchino Insalata verde	Passato di verdura* con farro Frittata Patate* al vapore	Penne integrali al pomodoro Rosa camuna Carote julienne	Riso allo zafferano Filetto di merluzzo* al pane Fagiolini* al vapore
5	Fusilli al pesto Frittata Carote* al vapore	Penne integrali al ragù di bovino Insalata verde	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Fagiolini* al vapore	Riso al grana padano Mini burger di legumi gratinati Cavolfiore* al vapore	Crema di zucca* con crostini Bastoncini di merluzzo* al forno Carote julienne
6	Ravioli ricotta e spinaci* al burro e salvia Burger vegetale* al pomodoro Fagiolini* al vapore	Fusilli tricolore all'olio Cotoletta di pollo* Insalata verde	Passato di verdura* con riso Frittata ai formaggi Patate* al vapore	Riso allo zafferano Mini burger di merluzzo con salsa al limone Spinaci* al vapore	Penne integrali al pomodoro Asiago Carote julienne

Tutti i pasti vengono completati con pane comune (**pane integrale il mercoledì**) non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca. Nei giorni in cui è prevista la pizza o quando sono presenti un primo di verdure in brodo con cereali e le patate come contorno, viene proposta la mezza porzione di pane. **In grassetto le giornate BIO**

Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato **olio extra vergine d'oliva sia e crudo che in cottura**.

Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, mandarini (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 25/09/2025- Validato da: Servizio Dietistico di Area