



## MENU' INVERNALE

In vigore dal 20 Ottobre 2025 al 17 Aprile 2026  
**Scuole Infanzia, Primarie Statali del Comune di Desio**



	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta pomodoro e basilico <b>Merluzzo* gratinato</b> Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale in salsa rosa Frittata con formaggio Finocchi in insalata Pane - Frutta fresca	Pasta zafferano e speck Mozzarella Insalata verde Pane - Frutta fresca <b>Primaria 2 - Piatto unico: Pizza margherita - Insalata Pane e Yogurt alla frutta</b>	Pasta con Besciamella e broccoli* Primo sale Spinaci olio* Pane - Frutta fresca
<b>Martedì</b>	Riso alle erbe aromatiche (salvia e rosmarino) Pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Patate al forno Pane Frutta fresca <b>Primaria 1 - Piatto unico: Pizza margherita - Insalata Pane e Yogurt alla frutta</b>	Crema di verdure * con orzo Bocconcini di pollo al pomodoro Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo al forno Carote julienne Pane - Frutta fresca <b>Infanzia - Piatto unico: Pizza margherita - Carote julienne Pane e Yogurt alla frutta</b>
<b>Mercoledì</b>	Pasta e fagioli* Insalata Pane Yogurt alla frutta	Riso all'olio Provolone Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Frittata con verdure Finocchi in insalata Pane INTEGRALE Frutta fresca	Insalata e mais* Bruscitt di manzo al pomodoro Pure di patate Pane Budino
<b>Giovedì</b>	Pasta integrale al pomodoro e ricotta* Frittata Carote a julienne Pane INTEGRALE Frutta fresca	<b>Piatto unico:</b> Lasagne alla bolognese* Insalata Pane INTEGRALE Yogurt alla frutta	Pasta integrale al pomodoro <b>Limanda* impanata</b> Carote julienne Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale (sedano carota e cipolla) <b>Merluzzo* al pomodoro</b> Finocchi in insalata Pane INTEGRALE Frutta fresca
<b>Venerdì</b>	Pastina in brodo vegetale di sedano carota e cipolla Sformato di patate e verdure Piselli all'olio* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Platessa dorata* Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso e ceci Fagiolini all'olio* Pane Yogurt intero alla frutta	Riso allo zafferano Sformato di patate e legumi * Insalata verde Pane Frutta fresca

**Primaria1 = TOLSTOJ, DIAZ, PRATI**

**Primaria 2 = AGNESI, DOLOMITI, SAN GIORGIO**

**I PIATTI EVIDENZIATI IN GIALLO SONO STATI INTRODOTTI CON VARIAZIONE DAL MESE DI FEBBRAIO 2026**

(\*) I PIATTI CONTRASSEGNOTI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE

**SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI.** Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

**Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.”**