

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Menù autunnale in vigore dal 27 ottobre 2025



Città di Pioltello

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° SETTIMANA	Pasta integrale all'ortolana	Crema zucca e patate con crostini	Risotto allo zafferano	Pasta e ceci	Passato di verdura con farro
	Crescenza	Filetè di merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo	Tortino uovo e patate	Primo sale
	Insalata iceberg	Broccoletti all'olio	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale BIO	Pane
2° SETTIMANA	Zuppa di legumi con farro	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di verdure	Pasta integrale pomodoro e besciamella	Risotto rosa (alla rapa rossa)
	Mozzarella 1/2 porzione	Polpettine di pesce al forno	Arrosto di tacchino	Frittata	Coscia di pollo arrosto
	Patate al forno	Insalata mista con carote e finocchi	Carote all'olio	Insalata di cavolo cappuccio viola	Insalata verde con mais
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane integrale BIO	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Riso olio EVO e parmigiano DOP	Crema cannellini/verdure orzo	Chicche di patate al pomodoro	Pasta e broccoli in bianco	Pasta integrale allo zafferano
	Platessa dorata al forno	Asiago DOP 1/2 porzione	Frittata	Polpette di manzo al pomodoro	Totani gratinati
	Insalata di cavolo cappuccio	Patate in insalata	Fagiolini all'olio	Carote baby all'olio	Finocchi in insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta casalinga	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane	Pane integrale BIO	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro	Risotto alla zucca	Pizza margherita	Crema di lenticchie rosse con orzo	Pasta olio EVO e parmigiano DOP
	Merluzzo gratinato	Cotoletta di pollo	Formaggio spalmabile 1/2 porz.	Uovo strapazzato 1/2 porz.	Fesa di tacchino al forno
	Zucchine trifolate	Carote julienne	Insalata iceberg	Patate al forno	Broccoletti all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
	Pane	Pane integrale BIO	Pane	Pane	Pane

La FRUTTA FRESCA DI STAGIONE viene servita a rotazione secondo disponibilità, in base alla stagionalità e alla maturazione.

Ogni due settimane viene distribuita la BANANA

Per tutte le preparazioni e per i condimenti viene utilizzato OLIO EXTRAVERGINE d'OLIVA e SALE IODATO

Il PANE servito è a basso contenuto di sodio

(1) Il RAGU' di CARNE, è preparato senza utilizzo di carne suina