

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/2026

SCUOLA DELL'INFANZIA MONTI ROVEDA, LEGNANO

Decorrenza 13 aprile 2026



Rev. 24.03.26	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
L	Fusilli con zafferano e verdure* 1,7,9 Rotolo di Frittata 3,7 Insalata Mousse di frutta Pane 1 <i>Merenda: Yogurt bianco intero SZ 7</i>	Pasta all'olio 1 Frittata con verdure* 3,7 Carote prezzemolate* Mousse di frutta Pane 1 <i>Merenda: Frutta fresca</i>	Insalata di farro con verdure* 1,9 Uova strapazzate 3 Carote julienne Mousse di frutta Pane 1 <i>Merenda: Cracker 1</i>	Pasta agli aromi 1 Frittata 3,7 Finocchi in insalata Mousse di frutta Pane 1 <i>Merenda: Macedonia di frutta fresca</i>
M	PIATTO UNICO Risotto zucchine e piselli* 3,7 Insalata di finocchi Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Cracker 1</i>	Risotto allo zafferano 3,7 Polpettine di carne* 1,3,6,7 Fagiolini* Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Mousse di frutta</i>	Pasta con pesto 1,3,7,8 Cotoletta di tacchino* 1,3 Finocchi* Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Frutta fresca</i>	Insalata di riso con ortaggi* 9 Pollo agli aromi* 1 Fagiolini* Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Cracker 1</i>
M	Passato di verdure con pasta* 1,9 Bocconcini di pollo al limone* 1 Cavolfiori* Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Macedonia di frutta fresca</i>	Orzo al pomodoro e profumo di menta 1,9 Robiola 7 Insalata Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Cracker 1</i>	PIATTO UNICO Crema di verdure e legumi con crostini* 1,9 Patate e verdure al forno* Macedonia di frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Yogurt bianco intero SZ 7</i>	PIATTO UNICO Crema di legumi con pasta 1,9 Zucchine al forno* Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Frutta fresca</i>
G	PIATTO UNICO Pizza margherita 1,7 Pomodori Frutta fresca Pane <i>Merenda: Mousse di frutta</i>	PIATTO UNICO Insalata di pasta con verdure, piselli, formaggio e mais* 1,7,9 Pomodori in insalata Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Macedonia di frutta fresca</i>	Riso freddo con verdure* Crescenza 7 Pomodori in insalata Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Mousse di frutta</i>	Ravioli di magro olio e salvia 1,3,7 Primosale 7 Pomodori Frutta fresca Pane 1 <i>Merenda: Mousse di frutta</i>
V	Pasta pomodoro e basilico 1,9 Nasello gratinato* 1,4 Carote julienne Macedonia di frutta fresca Pane integrale 1 <i>Merenda: Frutta fresca</i>	Passato di verdure* 9 Platessa dorata* 1,3,4 Patate al forno* Frutta fresca Pane integrale 1 <i>Merenda: Mousse di frutta</i>	Pasta al pomodoro 1,9 Merluzzo gratinato alle erbe* 1,4 Spinaci al vapore* Frutta fresca Pane integrale 1 <i>Merenda: Macedonia di frutta fresca</i>	Pasta con zucchine e menta* 1 Bastoncini di merluzzo* 1,4 Carote* Frutta fresca Pane integrale 1 <i>Merenda: Frutta fresca</i>

LA VERDURA E LA FRUTTA FRESCA PROPOSTA SONO DI STAGIONE. VIENE UTILIZZATO SALE IODATO SOLO NELLE PREPARAZIONI A CRUDO, PER RIDURNE IL CONSUMO VENGONO UTILIZZATE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. NON SONO UTILIZZATI DADI NÈ INSAPORITORI. I CONDIMENTI A CRUDO SONO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. IL PIANO ALIMENTARE E' STATO ELABORATO IN RIFERIMENTO ALLE LINEE GUIDA DELL'ATS MILANO: MANGIARE SANO A SCUOLA, DOCUMENTO D' INDIRIZZO PER L'ELABORAZIONE DEI MENU NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUO' CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine