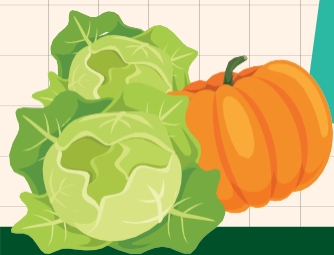


MENÙ INVERNO 2025-2026



MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26

Menù redatto con la dietista Campo Simona, la tecnologa alimentare Valli Cristina e la collaborazione della Commissione Mensa

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria don Milani	Pasta al pomodoro Mozzarella Erbette Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Tagliatelle al ragù di manzo (infanzia pasta corta) Erbette al forno Pane integrale	Pasta integrale a pomodoro Provolone dolce Dop Erbette Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Lasagna al ragù di manzo/pasta pasticciata al ragù di manzo Carote julienne Pane	Ravioli di magro *Frittata con patate Insalata Pane	Pasta olio evo e grana Piselli e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane	Pasta ai broccoli Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane	Crema di zucca con orzo Frittata con patate Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Linguine all'amatriciana (pasta corta per infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Hamburger di tacchino+ ketchup fatto dalla cucina Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Passato di verdura con farro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(merluzzo impanato infanzia Buonarroti e Don Milani) Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: secondaria Aldo moro	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di tacchino Fagiolini Pane Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai broccoli Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuole infanzia) Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta olio evo e grana Farinata di ceci Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana **Hamburger di legumi+ ketchup fatto dalla cucina Fagiolini Pane	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce Insalata verde Pane Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Frittata con patate Fagiolini Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta ci cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese. *Hamburger di legumi: fatto con legumi a rotazione. Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti al crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbetto, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli. **QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne ovicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCE SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

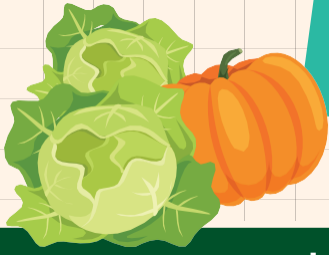
Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni: 1) derivanti da cross contaminazioni sito-processo Elior (cioè da contaminazione 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 > 10mg/litro; 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 alla dietista della presente Società.



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA PRIVA DI GLUTINE E DERIVATI



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta senza glutine al pesto (olio, basilico, aglio) Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati olio sale pangrattato senza glutine Dolce no glutine comple-mese primaria don Milani	Pasta senza glutine al pomodoro Mozzarella Erbette Pizza Margherita senza glutine infanzia Buonarroti-Don Milani Dolce no glutine comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Tagliatelle senza glutine al ragù di manzo (infanzia pasta corta senza glutine) Erbette al forno	Pasta senza glutine al pomodoro Provolone dolce Dop Erbette Pizza Margherita senza glutine primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Dolce no glutine comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Lasagna/Pasta senza glutine con besciamella senza glutine e ragù di manzo Carote julienne	Ravioli di magro senza glutine *Frittata con patate Insalata	Pasta senza glutine olio evo e grana Piselli e carote in umido Pane Dolce no glutine comple-mese primaria Manzoni	Pastina senza glutine in brodo vegetale Platessa impanata con pangrattato senza glutine Finocchi crudi Pizza Margherita senza glutine primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato con pangrattato senza glutine Fagiolini all'olio	Pasta senza glutine ai broccoli Bocconcini di pollo al limone senza glutine Carote julienne	Crema di zucca con riso Frittata con patate Finocchi crudi Pane Pizza Margherita senza glutine primaria Martini	Pasta senza glutine all'amatriciana Lenticchie senza glutine in umido con carote Dolce no glutine comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini senza glutine Hamburger di tacchino senza glutine +ketchup fatto dalla cucina diete Finocchi crudi Pizza Margherita senza glutine primaria Don Milani	Passato di verdura con riso Filetti di sgombero all'olio d'oliva(merluzzo impanato con pangrattato senza glutine infanzia Buonarroti e Don Milani) Finocchi crudi Pizza Margherita: senza glutine secondaria Aldo moro	Pasta senza glutine al pomodoro Cotoletta di tacchino con pangrattato senza glutine Fagiolini Pizza Margherita senza glutine infanzia Dante e Lazzati	Pasta senza glutine ai broccoli Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo senza glutine per scuole infanzia) Insalata verde
Venerdì	Pasta senza glutine olio evo e grana Farinata di ceci senza glutine Insalata verde	Riso all'olio evo e grana **Hamburger di legumi senza glutine +ketchup fatto dalla cucina diete Fagiolini	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce con pangrattato senza glutine Insalata verde Dolce no glutine comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Frittata con patate Fagiolini

***N.B**

VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO. TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN CUCINA DEDICATA.



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA LEGGERA E IN BIANCO



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta all'olio evo e grana Formaggio spalmabile Carote cotte Pane	Pasta all'olio evo e grana Mozzarella Erbette Pane	Pasta bianca con ragù bianco Erbette al forno Pane integrale	Pasta all'olio evo e grana Provolone dolce Dop Erbette Pane
Martedì	Pasta bianca con ragù bianco Carote julienne Pane	Pasta all'olio evo e grana Merluzzo al forno Insalata Pane	Pasta olio evo e grana Grana Padano dop Carote Pane	Pastina in brodo vegetale Platessa al forno Finocchi crudi Pane
Mercoledì	Riso olio evo e grana Merluzzo al forno Patate Pane	Pasta all'olio evo e grana Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane	Riso olio evo e grana Merluzzo al forno Finocchi crudi Pane	Pasta olio evo e grana Grana Padano dop Carote Pane
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Hamburger di tacchino Finocchi crudi Pane	Riso olio evo e grana Merluzzo al forno Finocchi crudi Pane	Pasta olio evo e grana Tacchino al forno Carote	Pasta olio evo e grana Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuole infanzia) Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta olio evo e grana Grana Padano dop Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana Grana Padano dop Patate Pane	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana Merluzzo al forno Carote Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt o barretta di cioccolato o grissini e marmellata e 1 volta al mese ci sarà la torta fatta dalla cucina per festeggiare il compleanno. *Hamburger di legumi: fatta con legumi a rotazione.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il peso è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne ovicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCE SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico, gelato, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelati, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagioli surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati 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 contaminazioni sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratorio 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 > 10mg/litro; 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 alla dietista della presente Società*.



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA PRIVA DI UOVO E DERIVATI



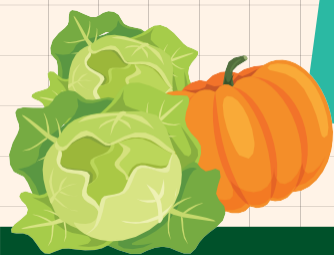
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati (olio evo e pangrattato) Pane integrale Dolce no uovo comple-mese primaria don Milani	Pasta al pomodoro Mozzarella Erbette Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Dolce no uovo comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Pasta al ragù di manzo Erbette al forno Pane integrale	Pasta integrale a pomodoro Provolone dolce Dop Erbette Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Dolce no uovo comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Pasta al ragù di manzo/pasta pasticciata con besciamella e ragù di manzo Carote julienne Pane	Pasta all' olio evo Hamburger/Arrosto di tacchino senza uovo Insalata Pane	Pasta olio evo Piselli e carote in umido Pane Dolce no uovo comple-mese primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata senza uovo Finocchi crudi Pane Pizza Margherita primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato senza uovo Fagiolini all'olio Pane	Pasta ai broccoli Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane	Crema di zucca con orzo Parmigiano reggiano Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Linguine all'amatriciana (pasta corta per infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane . Dolce no uovo comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Hamburger di tacchino senza uovo+ ketchup fatto dalla cucina Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Passato di verdura con farro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(merluzzo impanato senza uovo infanzia Buonarroti e Don Milani) Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: secondaria Aldo moro	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di tacchino senza uovo Fagiolini Pane Pizza Margherita infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai broccoli Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuole infanzia) Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta all' olio evo Farinata di ceci Insalata verde Pane	Riso all'olio evo **Hamburger di legumi senza uovo+ ketchup fatto dalla cucina Fagiolini Pane	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce senza uovo Insalata verde Pane Dolce no uovo comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Hamburger/Arrosto di tacchino senza uovo Fagiolini Pane

**N.B. NON VERRÀ' MAI AGGIUNTO NE UOVO NE GRANA GRATTUGIATO IN NESSUN PIATTO.
VERRÀ' UTILIZZATO SOLO PARMIGIANO REGGIANO QUANDO PREVISTO**



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI



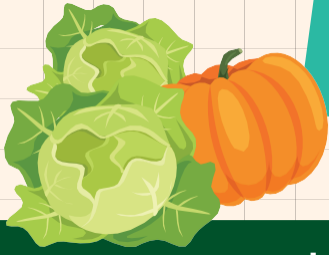
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pesto Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Cavolfiori gratinati (olio evo e pangrattato) Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria don Milani	Pasta al pomodoro Platessa al forno Erbette Pane integrale Focaccia con prosciutto cotto : infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Tagliatelle al ragù di manzo (infanzia pasta corta) Erbette al forno Pane integrale	Pasta integrale a pomodoro Hamburger / Arrosto di tacchino senza latte Erbette Pane integrale Focaccia con prosciutto cotto : primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Lasagne solo ragù di manzo senza latte/pasta al ragù di manzo Carote julienne Pane	Pasta all' olio evo Frittata con patate senza latte Insalata Pane	Pasta all' olio evo Piselli e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata Finocchi crudi Pane Focaccia con prosciutto cotto primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane	Pasta ai broccoli Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane	Crema di zucca con orzo Frittata con patate senza latte Finocchi crudi Pane Focaccia con prosciutto cotto primaria Martini	Linguine all'amatriciana (pasta corta per infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Hamburger di tacchino senza latte+ ketchup fatto dalla cucina Finocchi crudi Pane Focaccia con prosciutto cotto primaria Don Milani	Passato di verdura con farro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(merluzzo impanato infanzia Buonarroti e Don Milani) Finocchi crudi Pane Focaccia con prosciutto cotto : secondaria Aldo moro	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di tacchino Fagiolini Pane Focaccia con prosciutto cotto infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai broccoli Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuole infanzia) Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta all' olio evo Farinata di ceci Insalata verde Pane	Riso all'olio evo **Hamburger di legumi senza latte+ ketchup fatto dalla cucina Fagiolini Pane	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce senza latte Insalata verde Pane Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Frittata con patate senza latte Fagiolini Pane

N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO GRANA GRATTUGIATO O LATTE IN NESSUN PIATTO.
LA TORTA COMPLE-MESE NON CONTIENE LATTE.
IL PESTO E' FATTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO, BASILICO, AGLIO.



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI

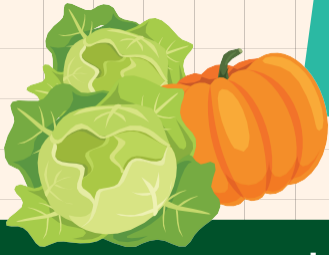


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria don Milani	Pasta al pomodoro Mozzarella Erbette Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Tagliatelle al ragù di lenticchie (infanzia pasta corta) Erbette al forno Pane integrale	Pasta integrale a pomodoro Provolone dolce Dop Erbette Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Lasagna alle verdure/pasta pomodoro e piselli Carote julienne Pane	Ravioli di magro *Frittata con patate Insalata Pane	Pasta olio evo e grana Piselli e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Fagiolini all'olio Pane	Pasta ai broccoli Cotoletta di ceci Carote julienne Pane	Crema di zucca con orzo Frittata con patate Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Linguine al pomodoro (pasta corta per infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Frittata+ ketchup fatto dalla cucina Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Passato di verdura con farro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva(merluzzo impanato infanzia Buonarroti e Don Milani) Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: secondaria Aldo moro	Pasta integrale al pomodoro Provolone Dolce Dop Fagiolini Pane Pizza Margherita:infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai broccoli Formaggio spalmabile Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta olio evo e grana Farinata di ceci Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana **Hamburger di legumi+ ketchup fatto dalla cucina Fagiolini Pane	Riso in brodo vegetale Tortino di pesce Insalata verde Pane Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Frittata con patate Fagiolini Pane



MENÙ INVERNO 2025-2026

MENU' COMPLESSIVO CERNUSCO S/N DAL 12/01/26 AL 03/04/26
DIETA PRIVA DI CARNE E SALUMI E PESCE



	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Cavolfiori gratinati Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria don Milani	Pasta al pomodoro Mozzarella Erbette Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Tagliatelle al ragù di lenticchie (infanzia pasta corta) Erbette al forno Pane integrale	Pasta integrale a pomodoro Provolone dolce Dop Erbette Pane integrale Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro Torta artigianale comple-mese primaria Mosè Bianchi
Martedì	Lasagna alle verdure/pasta pomodoro e piselli Carote julienne Pane	Ravioli di magro *Frittata con patate Insalata Pane	Pasta olio evo e grana Piselli e carote in umido Pane Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Frittata Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni
Mercoledì	Risotto allo zafferano Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane	Pasta ai broccoli Cotoletta di ceci Carote julienne Pane	Crema di zucca con orzo Frittata con patate Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Linguine al pomodoro (pasta corta per infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini
Giovedì	Crema di patate e carote con crostini Frittata+ ketchup fatto dalla cucina Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Passato di verdura con farro Provolone dolce Dop Finocchi crudi Pane Pizza Margherita: secondaria Aldo moro	Pasta integrale al pomodoro Provolone dolce Dop Fagiolini Pane Pizza Margherita:infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai broccoli Formaggio spalmabile Insalata verde Pane
Venerdì	Pasta olio evo e grana Farinata di ceci Insalata verde Pane	Riso all'olio evo e grana **Hamburger di legumi+ ketchup fatto dalla cucina Fagiolini Pane	Riso in brodo vegetale Tortino con patate, uovo e formaggio Insalata verde Pane Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Riso al pomodoro Frittata con patate Fagiolini Pane

