



MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA GAZZADA 2025/26

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticciata ^{1, 6, 7, 9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Arrosticini di tacchino Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1, 6, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Insalata di finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione		Torta ^{1, 3, 7}		Frutta fresca biologica di stagione
2° SETTIMANA	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e bruscitt (P.U.) ^{1, 6, 9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1, 6, 7, 9} Polpettine di ceci ^{1, 3, 6, 7, 8} Erbette bio* Pane comune biologico ¹	Pasta bio e fagioli ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz prosciutto cotto Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Risotto alla monzese ^{1, 6, 7, 9} (con salsiccia) Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1, 6, 7} Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1, 4, 7} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione		Torta ^{1, 3, 7}		Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz. Asiago ⁷ Pizza margherita ^{1, 7}	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino ^{1, 6, 9} con carote BIO Pane comune biologico ¹	Pasta bio speck e zucca ^{1, 6, 7, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1, 3, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1, 6, 8, 9, 10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3, 7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione		Frutta fresca biologica di stagione		Frutta fresca biologica di stagione
4° SETTIMANA	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Formaggio ⁷ 1/2 porz Piselli* in umido ^{1, 6, 9} Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragù ^{1, 3, 6, 7, 9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1, 6, 7, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1, 6, 9} Cotoletta alla milanese ^{1, 3} Carote e patate bio Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1, 6, 9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1, 4} Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Torta ^{1, 3, 7}		Frutta fresca biologica di stagione		Frutta fresca biologica di stagione

* prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

CARNE FRESCA DI ORIGINE ITALIANA

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE

non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (<= 1,7% sulla farina)

MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2025/26

DIETA PRIVA DI MAIALE (IN ROSSO I PIATTI VARIATI RISPETTO AL MENU' ORDINARIO)

	LUNEDI	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta biologica pasticcciata ^{1, 6, 7, 9} Carote bio julienne ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Ditalini bio con lenticchie ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz Provolone DOP ⁷ Fagiolini * biologici Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Farinata di ceci Broccoli**biologici Carote bio a rondelle Pane integrale biologico ¹	Pasta integrale al pomodoro bio ^{1, 6, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Minestra di riso bio e prezzemolo ^{6, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² e arance bio Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
	Antipasto di verdure crude bio ¹² Polenta e bruscitt (P.U.) ^{1, 6, 9} Pane comune biologico ¹	Pasta bio aurora ^{1, 6, 7, 9} Polpettine di ceci ^{1, 3, 6, 7, 8} Erbette bio*	Pasta bio e fagioli ^{1, 6, 8, 9} 1/2 porz. Provolone⁷ Insalata mista biologica ¹² Pane integrale biologico ¹	Riso bio con uova biologiche strapazzate ⁷ Fagiolini* bio all'olio Cavolo cappuccio bio ¹² Pane comune biologico ¹	Pasta bio all'olio e parmigiano DOP ^{1, 6, 7} Bocconcini di merluzzo* impanato ^{1, 4, 7} Carote bio a rondelle Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
3° SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione bio ¹² 1/2 porz provolone DOP ⁷ Pizza margherita ^{1, 7}	Riso biologico all'inglese Spezzatino di tacchino ^{1, 6, 9} con e carote BIO Pane comune biologico ¹	Pasta bio alla zucca^{1, 6, 7, 9} Polpettine di merluzzo* MSC ^{1, 3, 4, 7} Finocchi bio all'olio ¹² Broccoli**biologici Pane integrale biologico ¹	Raviolini di magro in brodo ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} Sformato di patate e provolone DOP ^{1, 3, 7} Insalata mista biologica ¹² Pane comune biologico ¹	Crema di ceci con orzo ^{1, 6, 8, 9, 10} 1/2 porz. Uova bio strapazzate ^{3, 7} Fagiolini* biologici Carote bio julienne ¹² Pane comune biologico ¹
	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione
	Pasta bio all'olio ^{1, 6} Formaggio fresco ⁷ Erbette* bio Pane integrale biologico ¹	Insalata mista bio ¹² Cavolo cappuccio bio ¹² Lasagne al ragù ^{1, 3, 6, 7, 9} Pane comune biologico ¹	Risotto bio giallo ^{1, 6, 7, 9} Frittata con uova biologiche ^{3, 7} Finocchi bio ¹² Fagiolini all'olio* Pane comune biologico ¹	Passato di verdure* con orzo ^{1, 6, 9} Cotoletta di pollo alla milanese^{1, 3} Carote bio a rondelle Pane comune biologico ¹	Pasta bio al pomodoro ^{1, 6, 9} Merluzzo* MSC dorato al forno ^{1, 4} Cavolfiori bio** Insalata bio ¹² Pane comune biologico ¹
4° SETTIMANA	Torta ^{1, 3, 7}	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione	Frutta fresca biologica di stagione

*prodotto e/o ingrediente surgelato

** secondo la stagionalità e disponibilità freschi o surgelati

quando è presente il doppio contorno si intende metà porzione di ciascun ortaggio

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati 5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti derivati. 10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati. 14. Molluschi e prodotti derivati»;

SI UTILIZZA:

SALE IODATO (con moderazione)

PANE BIO COMUNE E INTEGRALE

non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (< 1,7% sulla farina)