



## MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA GAZZADA 2025/26

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