



MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA – A.S. 2025/2026

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta integrale all'abruzzese Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto AQ Erbette* al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Tonno all'olio Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Grana DOP a scaglette/asiago DOP Carote e piselli* al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Minestrone di verdure* con orzo e legumi Filetti di platessa* impanati MSC non prefritti** Patate all'olio Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta Bocconcini di merluzzo* MSC** non prefritti Finocchi Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro e legumi Frittata/uova strapazzate Purè o patate all'olio Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con legumi/asciutta Prosciutto cotto AQ (½ porz solo per pasta asciutta) Spinaci* Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Formaggio da taglio (½ razione) Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi Piselli* e carote* Pane Frutta di stagione	Risotto alla monzese Petto di pollo al forno Carote crude o cotte* Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Tortellini agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Polpettine di legumi/ farinata di ceci Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Cavolfiore* con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste* gratinate Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Filetti di limanda al forno MSC** Patate al forno o all'olio Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica

MENÙ SCUOLE DELL'INFANZIA – A.S. 2025/2026

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata /uova strapazzate Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Tonno all'olio Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta di stagione		Scuole chiuse
Martedì	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Insalata e carote Pane Frutta di stagione		Scuole chiuse
Mercoledì	Minestrone di verdure* con legumi e farro Polpette di vitellone preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* Pane Frutta di stagione		Pasta integrale all'ortolana Frittata/ uova strapazzate Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione			Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta In alternativa Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta
Venerdì	Risotto allo zafferano Cotoletta di mare Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione			Minestra di pasta e fagioli Asiago DOP Insalata Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica

MENÙ SCUOLE PRIMARIE – A.S. 2025/2026

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta integrale all'abruzzese Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto AQ Erbette* al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Tonno all'olio Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Grana DOP a scagliette/asiago DOP Carote e piselli* al forno Pane Frutta di stagione
Martedì	Minestrone di verdure* con orzo e legumi Filetti di platessa* impanati MSC non prefritti** Patate all'olio Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di zucca* con crostini/riso/pasta Bocconcini di merluzzo* MSC**non prefritti Finocchi Pane Frutta di stagione	Minestra di verdure* con farro e legumi Frittata/uova strapazzate Purè o patate all'olio Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con legumi/asciutta Prosciutto cotto AQ (½ porz solo per pasta asciutta) Spinaci* Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'olio Farinata di ceci /polpettine di legumi Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi Piselli* e carote* Pane Frutta di stagione	Risotto alla monzese Petto di pollo al forno Carote crude o cotte* Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Tortellini agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pizza Margherita Formaggio da taglio (½ razione) Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Cavolfiore* con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste* gratinate Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo Filetti di limanda al forno MSC** Patate al forno o all'olio Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle" Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica

MENÙ SCUOLE PRIMARIE – A.S. 2025/2026

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata /uova strapazzate Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Tonno all'olio Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta di stagione		Scuole chiuse
Martedì	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Insalata e carote Pane Frutta di stagione		Scuole chiuse
Mercoledì	Minestrone di verdure* con legumi e farro Polpette di vitellone preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto zucca* e rosmarino Crescenza/stracchino Piselli* Pane Frutta di stagione		Pasta integrale all'ortolana Frittata/ uova strapazzate Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione			Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta In alternativa Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta
Venerdì	Risotto allo zafferano Cotoletta di mare Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione			Minestra di pasta e fagioli Asiago DOP Insalata Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica



MENÙ SCUOLE SECONDARIE – A.S. 2025/2026
(esclusa la scuola Bellani che segue il menù delle primarie)

MENÙ INVERNALE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Pasta integrale all'abruzzese Prosciutto cotto AQ Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bresaola IGP olio e limone Erbette*al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Tonno all'olio Piselli* Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Formaggio da taglio DOP ½ razione Carote e piselli*/ finocchi Pane Frutta di stagione
Martedì	Pasta al tonno Filetti di platessa* impanati MSC non prefritti** Insalata Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla crema di zucca* Bocconcini di merluzzo* MSC**non prefritti Finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta pancetta e zafferano Frittata\ uova strapazzate Insalata Pane e frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con legumi/asciutta Prosciutto cotto AQ (½ porz solo per pasta asciutta) Spinaci* Pane Frutta di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita Formaggio da taglio (½ razione) Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi Piselli* e carote*/ insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla monzese Petto di pollo al forno Carote crude o cotte*/ coste gratinate Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti Insalata/ piselli e carote Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Tortellini agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane Frutta di stagione
Venerdì	Pasta all'olio Polpettine di legumi/ farinata di ceci Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Cavolfiore* con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) Coste* gratinate/ carote crude o cotte Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Filetti di limanda al forno MSC** Finocchi/ carote e piselli Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle" Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica

MENÙ SCUOLE SECONDARIE – A.S. 2025/2026 (esclusa la scuola Bellani che segue il menù delle primarie)

MENÙ INVERNALE

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
Lunedì	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata /uova strapazzate Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Tonno all'olio Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta di stagione		Scuole chiuse
Martedì	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Insalata e carote Pane Frutta di stagione		Scuole chiuse
Mercoledì	Pasta al pesto Polpette di vitellone preparate in loco Fagiolini* all'olio/ finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* Pane Frutta di stagione		Pizza Margherita ½ razione Tonno Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione
Giovedì	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione			Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta In alternativa Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta
Venerdì	Risotto allo zafferano Cotoletta di mare Finocchi in insalata/ fagiolini all'olio Pane integrale Frutta di stagione			Pasta al pesto Asiago DOP Insalata Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con *"in alternativa"* o *".../..."*, la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-* Prodotto surgelato

-** Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica