



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	Risotto al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane 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	Pasta agli aromi Polpettine di legumi con crema vegetale 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 alla crema di zucca* Petto di pollo 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	Risotto zucca* e rosmarino Crescenza/stracchino Piselli* Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* con crostini Plattessa MSC** (non prefritta) Insalata Pane integrale 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	Passato di verdure* e legumi con crostini/riso/pasta Coscia di pollo/petto di pollo Patate arrosto o all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uova strapazzate (1/2 porzione) Finocchi in insalata Pane 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	Risotto al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane 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	Pasta agli aromi Polpettine di legumi con crema vegetale 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 alla crema di zucca* Petto di pollo 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	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* con crostini Platessa MSC** (non prefritta) Insalata Pane integrale 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	Passato di verdure* e legumi con crostini/riso/pasta Coscia di pollo/petto di pollo Patate arrosto o all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uova strapazzate (1/2 porzione) Finocchi in insalata Pane 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	Risotto al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane 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	Pasta agli aromi Polpettine di legumi con crema vegetale 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	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo Piselli*/ insalata 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	Risotto zucca* e rosmarino Crescenza/stracchino Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana DOP Platessa MSC** (non prefritta) Insalata/ piselli Pane integrale 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 Coscia di pollo/petto di pollo Zucchine* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uova strapazzate (1/2 porzione) Finocchi in insalata Pane 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