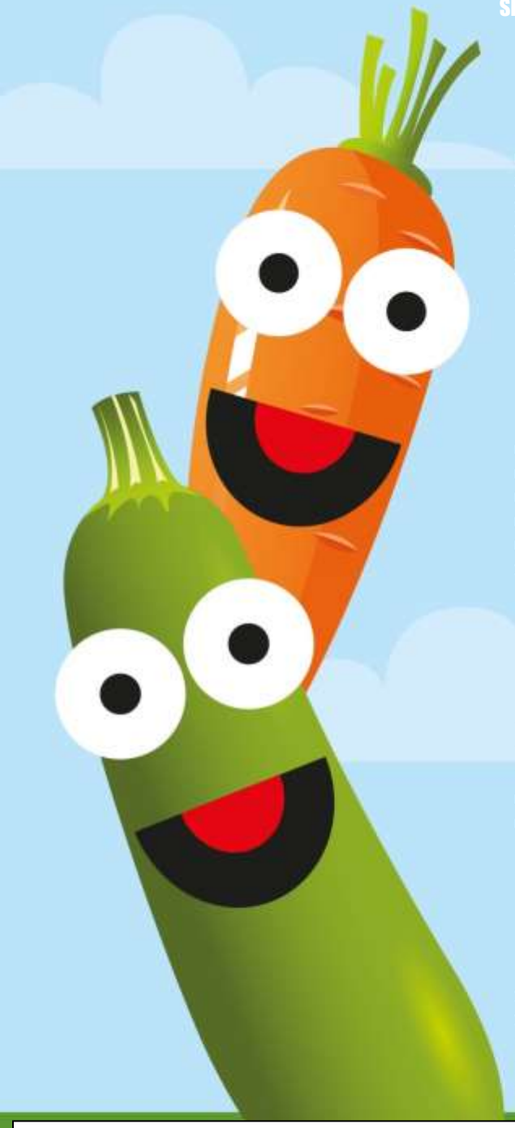
Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Samarate – Scuola Secondaria

Dussmann



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 **Settimane:** **02/11/2026** **30/11/2026** **28/12/2026** **25/01/2027** **22/02/2027** **22/03/2027**	Pasta al sugo di verdure (1^,6^,10^) Formaggio (7) Insalata Pane (1) Frutta fresca		Polenta (6^) Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^) Finocchi Pane (1) Frutta fresca		
2 **Settimane:** **09/11/2026** **07/12/2026** **04/01/2027** **01/02/2027** **01/03/2027** **29/03/2027**	Pasta al pomodoro (1-6^) Lenticchie (6^-9-10^-11^) Carote Pane (1) Frutta fresca		Pizza margherita (1,7-10^,11^) Insalata mista ½ porzione pane integrale (1-6^-11_13^) Frutta fresca		
3 **Settimane:** **16/11/2026** **14/12/2026** **11/01/2027** **08/02/2027** **08/03/2027**	Pasta integrale pomodoro e ricotta (1,6^,7) Frittata (3-7) Carote julienne Pane (1) Frutta fresca		Lasagne al ragù* (1-3-7-6^, 10^) Finocchi Pane (1) Frutta fresca		
4 **Settimane:** **23/11/2026** **21/12/2026** **18/01/2027** **15/02/2027** **15/03/2027**	Pasta integrale al pomodoro (1-6^-7-10^) Frittata/uova strapazzate (3-7) Spinaci* (7) Pane (1) Frutta fresca		Focaccia (1) Formaggio (7) Insalata mista ½ porzione pane integrale (1-6^-11_13^) Frutta fresca		

pesce proveniente da pesca sostenibile che rispetta i criteri di certificazione MSC

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia
L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelat e) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:

BIOLOGICO:
- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): 100%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: 100%
- CARNE BOVINA: 100%
- CARNE AVICOLA: 100%
- CARNE SUINA: 100%
- FORMAGGI: 100% - PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi: 40%
- PASTA FRESCA: 100%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: 40%
- POLPA POMODORO: 100%

EQUO E SOLIDALE:
- BANANE