

Menu Invernale - A.S. 2026/2027

ASILO NIDO – SEZIONE PRIMAVERA

DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	PASTINA IN BRODO Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Pane e confettura	Risotto allo zafferano PLATESSA GRATINATA Broccoletti all'olio Pane Frutta
2	PASTA AL RAGù DI LENTICCHIE CAVOLFIORE GRATINATO Pane Frutta	Crema di verdura e CANNELLINI con pastina HAMBURGER DI MERLUZZO CAROTE JULIENNE Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati FAGIOLINI Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Pane e confettura	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Carote all'olio Pane Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso COTOLETTA DI POLLO Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Pane e confettura	CREMA DI VERUDRE E LEGUMI CON CROSTINI Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale UOVA STRAPAZZATE Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con ORZO Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Pane e confettura	PASTA E CECI FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA PRIMARIA
DAL 26 Ottobre al 9 Aprile

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Spaghetti al pomodoro Frittata CON PATATE Insalata di finocchi Pane Frutta	Riso all'inglese Polpette di verdure Erbette Pane di grano duro Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2porzione) Carote lesse Grissini Frutta	Crema di cannellini e verdure con farro Cotoletta di pollo Patate al forno Pane di grano duro Frutta	Ravioli burro e salvia Platessa impanata Insalata mista Pane Yogurt
2	Pasta integrale al pesto Formaggio spalmabile Fagiolini in insalata Pane Frutta	Lasagne alla bolognese Insalata mista Pane di grano duro Frutta	Crema di verdura con crostini Cotoletta di lonza Broccoletti al forno Pane Frutta	Riso allo zafferano Polpette di verdura e legumi Carote julienne Pane di grano duro Frutta	Pastina in brodo Hamburger di pesce Insalata mista Pane Frutta
3	Gnocchetti al ragù VEGETALE Uova strapazzate Verdure miste al forno Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2porzione) Carote julienne Grissini Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di manzo Broccoletti al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana BOCCONCINI DI MERLUZZO Fagiolini in insalata Pane di grano duro Torta	Raviolini in brodo Crocchette di patate Insalata mista Pane Frutta
4	Chicche al pomodoro Latteria e parmigiano Spinaci all'olio Pane Frutta	Passato di legumi con orzo Cosce di pollo al forno Insalata mista con verze Pane integrale Frutta	Pasta olio Polenta e ragù carne con carote Pane (½ porzione) Frutta	Risotto allo ZAFFERANO Platessa impanata Fagiolini in insalata Pane di grano duro Frutta	Tagliatelle al pomodoro Uova strapazzate Broccoletti al forno Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva **e** l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann



Menu Invernale - A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA
DAL 26 OTTOBRE AL 9 APRILE

Comune di GORGONZOLA

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto primosale Spinaci all'olio Pane Frutta	Raviolini di magro olio e salvia Frittata Carote al vapore Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure con farro arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di verdura e legumi Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto allo zafferano Platessa gratinata Broccoletti all'olio Pane frutta
2	Pasta al pomodoro UOVA STRAPAZZATE Cavolfiore gratinato Pane Frutta	Crema di verdura e cannellini con pastina Hamburger di merluzzo Carote julienne Pane di grano duro Frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino impanati Fagiolini Pane Yogurt	Crema di carote con pastina Polpette di verdure e quinoa Broccoletti Pane integrale Frutta	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porzione) Insalata mista Grissini Frutta
3	Gnocchetti sardi al pomodoro Formaggio spalmabile Erbette all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con riso Cotoletta di pollo Broccoletti Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Polpette di merluzzo Carote julienne Pane Torta	Pasta all'olio (1/2 porzione) Polenta con ragù di manzo e verdure Pane integrale Frutta	Risotto al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate Spinaci al forno Pane Frutta	Minestra di lenticchie e zucca con orzo Parmigiano Cavolfiore all'olio Pane di grano duro Frutta	Risotto agli aromi Polpette di manzo al pomodoro Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdura con farro Hamburger di merluzzo Carote al vapore Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata verde con olive e MAIS Grissini Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); cane avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%);uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete.

Dussmann