

Menu Invernale - A.S. 2026/2027 valido dal 02/11/2026 al 16/04/2027

Comune di SEVESO

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta allo zafferano Primo sale Fagiolini* Frutta di stagione	Pasta al ragù Broccoletti* gratinati Insalata e mais Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di carne* in umido Purè di patate* Yogurt alla frutta	Zuppa di lenticchie con riso Frittata alle verdure* Carote* al vapore Frutta di stagione	Pasta ai formaggi Platessa* dorata Finocchi in insalata Frutta di stagione
2	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Arrosto di lonza Cavolfiori* all'olio Frutta di stagione	Pasta pasticciata Asiago Carote julienne Succo di frutta	Pasta al pomodoro basilico* Fettina di pollo dorata al forno Tris di verdure* Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno Spinaci* gratinati Frutta di stagione
3	Pastina in brodo Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Riso al parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini* Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di manzo Piselli in umido* Budino	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa* dorato al forno Insalata Frutta di stagione	Minestrone* con farro Frittata Spinaci* gratinati Frutta di stagione
4	Tortellini di magro burro e salvia Asiago Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con crostini Coscia di pollo **Materna**: bocconcini di pollo agli aromi Patate* al forno Frutta di stagione	Lasagne* al ragù Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con patate* Tris di verdure* Yogurt alla frutta	Pasta in salsa aurora Filetto di platessa* dorato al forno Carote* cotte Frutta di stagione

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 (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il l luogo di produzione

Ogni martedi serviamo il pane ai cereali. Il pane è a basso contenuto di sodio. I prodotti contrassegnati da asterisco sono prodotti surgelati mentre gli altri legumi sono prodotti secchi. Prodotti biologici al 100%: Pasta, riso, legumi, latte, yogurt, olio, pelati di pomodoro, uova. Al 60% bio: frutta, verdure. Al 50% bio: carne bovina Al 20% carne avicola. Al 30% salumi e formaggi

Dussmann