

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO CARNE

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta *ALL'OLIO	Risotto* alla parmigiana	Fusilli *MIMOSA	Farro* al pesto e pomodori*
	Merluzzo* gratinato	Frittata*	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI SOIA*
	Fagiolini**	Spinaci* GRATINATI	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA al RAGU' DI SOIA*	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE	PRIMO SALE	1/2 PORZ DI FORMAGGIO	PLATESSA* IMPANATA	MIX DI LEGUMI
	ZUCCHINE**	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagiolini**	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL PESTO	Pizza margherita	RISOTTO* ALLA PARMIGIANA	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	1/2 PORZ DI FORMAGGIO	Merluzzo* gratinato	BOCCONCINI DI SOIA*
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI**	Spinaci* gratinati
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	Lasagne* AL PESTO DI ZUCCHINE**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	TONNO	FRITTATA*	1/2 porz. RICOTTA	PLATESSA* IMPANATA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
GELATO					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO. SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATUGGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% *, ALMBENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERRÀ DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA.*

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO MAIALE

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta *ALL'OLIO	Risotto* alla parmigiana	Fusilli *MIMOSA	Farro* al pesto e pomodori*
	Merluzzo* gratinato	Frittata*	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI POLLO*
	Fagiolini**	Spinaci* GRATINATI	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Lasagne* al RAGU' *	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE	PRIMO SALE		PLATESSA* IMPANATA	Coscia/petto di pollo
	ZUCCHINE**	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagiolini**	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL PESTO	Pizza margherita	RISOTTO* ALLA PARMIGIANA	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	½ porz. AFFETTATO DI TACCHINO	Merluzzo* gratinato	BOCCONCINI DI SOIA*
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI**	Spinaci* gratinati
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	Lasagne* AL PESTO DI ZUCCHINE**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	TONNO	FRITTATA*	1/2 porz. RICOTTA	PLATESSA* IMPANATA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
GELATO					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO. SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATUGGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 80% *. ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA. IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERRÀ DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA.*

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO CARNE-NO PESCE

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta *ALL' OLIO	Risotto* alla parmigiana	Fusilli *MIMOSA	Farro* al pesto e pomodori*
	FORMAGGIO	Frittata*	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI SOIA*
	Fagioli* *	Spinaci* GRATINATI	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL' OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA al RAGU' DI SOIA*	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE	PRIMO SALE	1/2 PORZ DI FORMAGGIO	HAMBURGER DI SOIA	MIX DI LEGUMI
	ZUCCHINE* *	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagioli* *	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL PESTO	Pizza margherita	RISOTTO* ALLA PARMIGIANA	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	1/2 PORZ DI FORMAGGIO	HAMBURGER DI SOIA	BOCCONCINI DI SOIA*
	Zucchine* *	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI* *	Spinaci* gratinati
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	Lasagne* AL PESTO DI ZUCCHINE* *	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	CROCCHETTE DI LEGUMI	FRITTATA*	1/2 porz. RICOTTA	HAMBURGER DI SOIA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE* *	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
	GELATO				

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATUCCIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% * ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCANZA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERBA* DISTRIBUITO YOGURT*, E MOUSSE DI FRUTTA*

PRODOTTI SURGELATI CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO PESCE

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ-pane integrale
	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta *ALL'OLIO	Risotto* alla parmigiana	Fusilli *MIMOSA	Farro* al pesto e pomodori*
	FORMAGGIO	Frittata*	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI POLLO*
	Fagiolini**	Spinaci* GRATINATI	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ-pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ-pane integrale
	Pasta ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Lasagne* al RAGU*	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE	PRIMO SALE	Carote julienne*/Finocchi crudi*	HAMBURGER DI SOIA	Coscia/petto di pollo
	ZUCCHINE**	Pomodori*		Fagiolini**	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ-pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL PESTO	Pizza margherita	RISOTTO* ALLA PARMIGIANA	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	½ porz. AFFETTATO DI TACCHINO	HAMBURGER DI SOIA	BOCCONCINI DI LONZA
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI**	Spinaci* gratinati
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ-pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ-pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	Lasagne* AL PESTO DI ZUCCHINE**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	COTOLETTA DI LONZA	FRITTATA*	1/2 porz. RICOTTA	HAMBURGER DI SOIA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
	GELATO				

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

*PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP* GRATUCCGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% * ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERBA* DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA*

PRODOTTI SURGELATI* CONGELATI ALL'ORIGINE**

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO UOVO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	Penne integrali*AL POMODORO*	Pasta *ALL'OLIO	RISO* ALL'OLIO	Fusilli *MIMOSA	Farro* CON BASILICO e pomodori*
	Merluzzo* gratinato	FORMAGGIO	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI POLLO* NO UOVO
	Fagiolini**	Spinaci*	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL'OLIO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA al RAGU*	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	TONNO	PRIMO SALE	1/2 PORZ. FORMAGGIO	PLATESSA* IMPANATA NO UOVO	Coscia/petto di pollo
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	ZUCCHINE**	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagiolini**	Insalata mista
	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL BASILICO	Pizza margherita	RISO* ALL'OLIO	Fusilli integrali *AL POMODORO*
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	½ porz. AFFETTATO DI TACCHINO	Merluzzo* gratinato	BOCCONCINI DI LONZA NO UOVO
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI**	Spinaci*
	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
5° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	PASTA E FAGIOLI	PASTA AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE**	RISO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	COTOLETTA DI LONZA NO UOVO	TONNO	1/2 porz. RICOTTA	PLATESSA* IMPANATA NO UOVO
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
	GELATO				

NO GRANA PADANO COME INGREDIENTE E CONDIMENTO

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO A15
PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE A RIBOTTO CONTENUTO DI SOGNO, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATTUGGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% * ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA: DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA*

PRODOTTI SURGELATI CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

FAVISMO

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta *ALL' OLIO	Risotto* alla parmigiana	Fusilli *MIMOSA	Farro* al pesto e pomodori*
	Merluzzo* gratinato	Frittata*	Lenticchie* al pomodoro*	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI POLLO*
	Fagiolini**	Spinaci* GRATINATI	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL' OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Lasagne* al RAGU* *	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE	PRIMO SALE		PLATESSA* IMPANATA	Coscia/petto di pollo
	ZUCCHINE**	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagiolini**	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA* MIMOSA	PASTA* AL PESTO	Pizza margherita	RISOTTO* ALLA PARMIGIANA	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	½ porz. AFFETTATO DI TACCHINO	Merluzzo* gratinato	BOCCONCINI DI LONZA
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	CAROTE	Spinaci* gratinati
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	Lasagne* AL PESTO DI ZUCCHINE**	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	COTOLETTA DI LONZA	FRITTATA*	1/2 porz. RICOTTA	PLATESSA* IMPANATA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
	GELATO				

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SOGLIO, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATUCCGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% * ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA. IN CASO DI MANCANZA REPERIBILITA' DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERRA' DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA*

PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

NO LATTE E DERIVATI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	Penne integrali* AL POMODORO*	Pasta* ALL'OLIO	RISO* ALL'OLIO	Fusilli * ALLO ZAFFERANO	Farro* al BASILICO e pomodori*
	Merluzzo* gratinato	Frittata* NO FORMAGGIO	Lenticchie* al pomodoro*	TONNO	BOCCONCINI DI POLLO*
	Fagiolini***	Spinaci*	Insalata mista	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta ALL'OLIO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA al RAGU**	ORZO AL POMODORO	Pasta fredda pomodori* e OLIVE
	UOVA* STRAPAZZATE NO FORMAGGIO	TONNO	POLPETTA	PLATESSA* IMPANATA	Coscia/petto di pollo
	ZUCCHINE**	Pomodori*	Carote julienne*/Finocchi crudi*	Fagiolini***	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fusilli * ALLO ZAFFERANO	PASTA* AL BASILICO	PASTA AL POMODORO	RISO* ALL'OLIO	Fusilli integrali *AL POMODORO*
	TONNO	FAGIOLI CANNELLINI* AL POMODORO*	AFFETTATO DI TACCHINO	Merluzzo* gratinato	BOCCONCINI DI LONZA
	Zucchine**	INSALATA	Carote julienne*/Finocchi crudi*	PISELLI***	Spinaci*
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA E FAGIOLI	PASTA AGLI AROMI	Penne integrali AL POMODORO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE** NO FORMAGGIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	CROCCHETTA DI LEGUMI NO FORMAGGIO	COTOLETTA DI LONZA	Frittata* NO FORMAGGIO	TONNO	PLATESSA* IMPANATA
	Carote*	Insalata mista	ZUCCHINE**	Carote julienne*/Finocchi crudi*	POMODORI*
GELATO FRAGOLA/LIMONE					

NO GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO CON INGREDIENTE E CONDIMENTO

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 1003/2020

PANE A RIGOTTO CONTENUTO DI SOFIO, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATTUGGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 50% * - ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCANZA REPERIBILITA' DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERRA' DISTRIBUITO YOGURT* E MOUSSE DI FRUTTA*

PRODOTTI SURGELATICI CONGELATI ALL'ORIGINE**

PRODOTTI BIOLOGICI *

MENU' ESTIVO VERANO BRIANZA A.S. 2025-2026

SENZA GLUTINE

1° SETTIMANA 20/4-18/5-15/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	PASTA AGLUT AL POMODORO☼	Pasta AGLUT ALL'OLIO	Risotto☼ alla parmigiana	PASTA AGLUT MIMOSA	RISO☼ CON pomodori☼ E BASILICO
	Merluzzo* gratinato AGLUT	Frittata☼	Lenticchie AGLUT al pomodoro☼	Formaggio italiano	BOCCONCINI DI POLLO☼ AGLUT
	Fagiolini*☼	Spinaci* GRATINATI AGLUT	Insalata mista	Pomodori☼	Carote julienne☼/Finocchi crudi☼
2° SETTIMANA 27/4-25/5-22/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ- pane integrale
	Pasta AGLUT ALL'OLIO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Lasagne AGLUT* al RAGU'	RISO AL POMODORO	Pasta AGLUT fredda pomodori☼ e OLIVE
	UOVA☼ STRAPAZZATE	PRIMO SALE	Carote julienne☼/Finocchi crudi☼	PLATESSA* IMPANATA AGLUT	Coscia/petto di pollo
	ZUCCHINE*☼	Pomodori☼		Fagiolini*☼	Insalata mista
3° SETTIMANA 4/5-1/6-29/6	LUNEDÌ- pane integrale	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ- pane integrale	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	PASTA AGLUT MIMOSA	PASTA AGLUT AL BASILICO	Pizza margherita AGLUT	RISOTTO☼ ALLA PARMIGIANA	PASTA AGLUT☼ AL POMODORO☼
	ASIAGO DOP	FAGIOLI CANNELLINI AGLUT AL POMODORO☼	½ porz. AFFETTATO DI TACCHINO	Merluzzo* gratinato AGLUT	BOCCONCINI DI LONZA AGLUT
	Zucchine*☼	INSALATA	Carote julienne☼/Finocchi crudi☼	PISELLI*☼	Spinaci* gratinati AGLUT
4° SETTIMANA 13/4-11/5-8/6	LUNEDÌ	MARTEDÌ- pane integrale	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ- pane integrale	VENERDÌ
	PASTA AGLUT E FAGIOLI	RAVIOLI DI MAGRO AGLUT AGLI AROMI	PASTA AGLUT AL POMODORO	PASTA AGLUT AL PESTO DI ZUCCHINE*☼	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	1/2 MOZZARELLA	COTOLETTA DI LONZA AGLUT	FRITTATA☼	RICOTTA	PLATESSA* IMPANATA AGLUT
	Carote☼	Insalata mista	ZUCCHINE*☼	Carote julienne☼/Finocchi crudi☼	POMODORI☼
	GELATO				

TUTTI GLI ALIMENTI UTILIZZATI PER PRODURRE QUESTO MENU' SONO PRIVI DI GLUTINE

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI NON SPECIFICATI IN MENU' IN LINEA CON I CAM D.L. 10/03/2020

PANE SENZA GLUTINE

SALE IODATO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

CONDIMENTO PRIMI PIATTI A RICHIESTA SE NON È GIÀ PRESENTE NELLA RICETTA GRANA PADANO DOP GRATIGGIATO

FRUTTA DI STAGIONE 80% ☼ . ALMENO TRE TIPOLOGIE A SETTIMANA, IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FRUTTA VERRÀ DISTRIBUITO YOGURT☼ E MOUSSE DI FRUTTA☼

PRODOTTI SURGELATI CONGELATI ALL'ORIGINE*

PRODOTTI BIOLOGICI ☼