



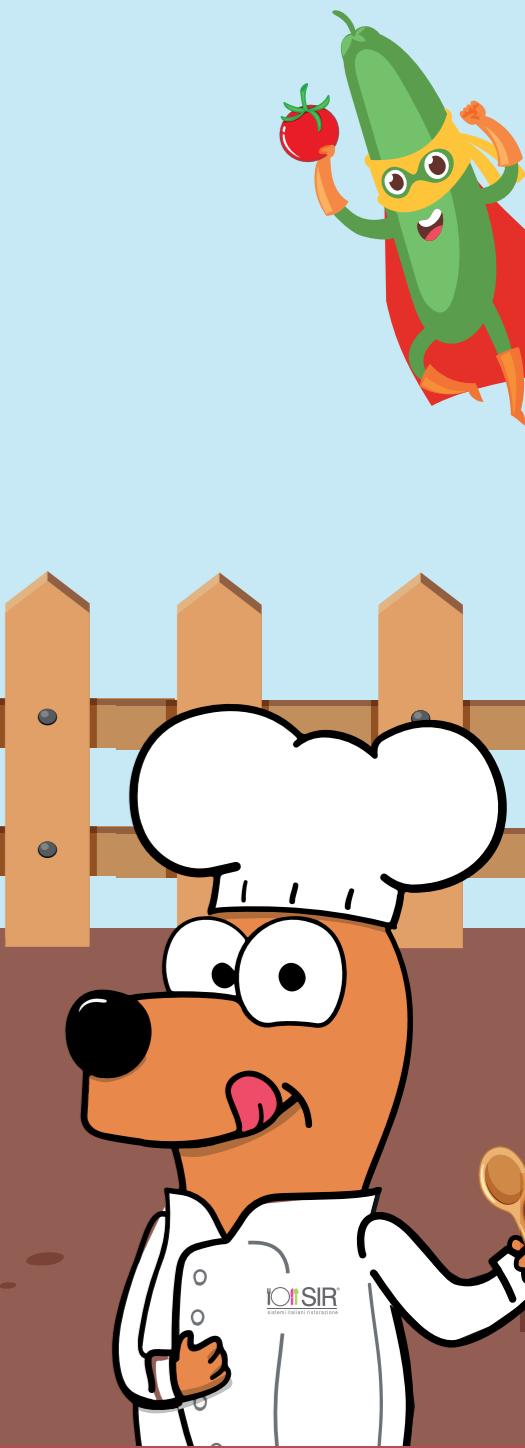
SETTEMBRE
BACK TO SCHOOL
SPATZLE OLIO E SALVIA
BRUSCITT
POMODORI
PANE
FRUTTA

18/12/2025
NATALE
LASAGNE AL RAGÙ DI
MANZO*
VERDURA COTTA MISTA*
PANE
DOLCE

19/02/2026
CARNEVALE
PASTA ALLA MONZESE
(BESCIAMELLA,
ZAFFERANO, SALSICCIA DI
TACCHINO)
FAGIOLINI* ARLECCHINO
PANE
CHIACCHIERE

01/04/2026
PASQUA
RISOTTO ALLE PERE
SFORMATO DI RICOTTA ED
ERBETTE
ZUCCHINE JULIENNE CON
MENTA
PANE
FRUTTA

04/06/2026
FINE ANNO
PIZZA MARGHERITA
INSALATA CON POMODORI
PANE
GELATO*



Per la preparazione dei menu speciali verranno rispettate le caratteristiche delle materie prime indicate nel CSA e nel progetto tecnico ad eccezione dei seguenti prodotti che non saranno disponibili biologici: trofie, pasta tricolore, mais, carotine baby gelo, zucca gelo, peperoni gelo.
In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolo.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.