

SETTEMBRE

BACK TO SCHOOL

SPATZLE OLIO E SALVIA
BRUSCITT
POMODORI
PANE
FRUTTA

OTTOBRE

OTTOBREMI

PASTA ALLA SORRENTINA
(POMODORO E MOZZARELLA
GRATINATA)
BASTONCINI DI PESCE*
INSALATA
PANE
FRUTTA

20/11/2025

AUTUNNO

RISOTTO LIMONE E
ROSMARINO
MANZO ALLA PIZZAIOLA
CAVOLFIORI*
PANE
FRUTTA

18/12/2025

NATALE

CASONCELLI SALVIA E
PARMIGIANO
BOCCONCELLI DI POLLO AL
FORNO
VERDURA COTTA MISTA*
PANE
DOLCE

15/01/2026

INVERNO

POLENTA
POLLO ALLA CACCIATORA
CAROTINE BABY*
PANE
FRUTTA

19/02/2026

CARNEVALE

PASTA ALLA MONZESE
(BESCIAMELLA ,
ZAFFERANO E SALSICCIA DI
TACCHINO)
INSALATA ARLECCHINO
(CAROTE , OLIVE , MAIS)
PANE
CHIACCHERE

12/03/2026

HAMBURGER DAY

PANE ARABO
HAMBURGER DI MANZO
100%
PATATE*
POMODORI/INSALATA
FRUTTA

01/04/2026

PASQUA

RISOTTO ALLE PERE
SFORMATO DI RICOTTA ED
ERBETTE
ZUCCHINE JULIENNE CON
MENTA
PANE
COLOMBA

14/05/2026

PRIMAVERA

TROFIE PESTO E FAGIOLINI
POLPETTE DI PESCE AL
LIMONE
FINOCCHI JULIENNE
PANE
FRUTTA

04/06/2026

FINE ANNO

PIZZA MARGHERITA
INSALATA CON POMODORI
PANE
GELATO

29/01/2026

VALTELLINESE

PIZZOCCHERI
CAROTE PREZZEMOLATE*
PANE
FRUTTA

23/04/2026

MEDITERRANEO

FARFALLE AI SAPORI
MEDITERRANEI
CAPRESE
PANE
FRUTTA

28/05/2026

MERENDA MAXI

FOCACCIA CON ARROSTO
DI TACCHINO E
FORMAGGIO
POMODORI
PANE
FRUTTA



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 capitolato.

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