

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026 In vigore dal 03/11/2025 al 27/03/2026 PRIVO DI LATTOSIO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 03/11 al 07/11	Risotto alla zucca Frittata al forno senza lattosio Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano senza lattosio Grana Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
dal 10/11 al 14/11	Pasta integrale besciamella di riso e pomodoro Farinata di ceci senza lattosio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdure con riso Totani in umido Purea di patate e zucca senza lattosio Pane Frutta	Orzotto allo zafferano senza lattosio Grana/ parmigiano Insalata mista Pane Frutta
dal 17/11 al 21/11	Pasta al basilico Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Menù inglese Riso all'inglese Fish and chips Dolce senza lattosio	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta
dal 24/11 al 28/11	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Lasagne al basilico Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con riso Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo senza lattosio Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Grana/ parmigiano Carote julienne Pane Frutta
dal 01/12 al 05/12	Risotto alla zucca Frittata al forno senza lattosio Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano senza lattosio Grana Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
dal 09/12 al 12/12	FESTIVITA'	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdure con riso Totani in umido Purea di patate e zucca senza lattosio Pane Frutta	Orzotto allo zafferano senza lattosio Grana/ parmigiano Insalata mista Pane Frutta
dal 15/12 al 19/12	Pasta al basilico Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Menù Natale Pasta in salsa aurora con besciamella di riso Pollo Insalata Dolce senza lattosio	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta
dal 07/01 al 09/01	FESTIVITA'	FESTIVITA'	Crema di verdure con riso Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo senza lattosio Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Grana/ parmigiano Carote julienne Pane Frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026 In vigore dal 03/11/2025 al 27/03/2026 PRIVO DI LATTOSIO

dal 12/01 al 17/01	Risotto alla zucca Frittata al forno senza lattosio Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano senza lattosio Grana Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
dal 19/01 al 23/01	Pasta integrale besciamella di riso e pomodoro Farinata di ceci senza lattosio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Menù bergamasco Pasta olio e salvia Formaggio senza lattosio Carote julienne Dolce senza lattosio	Passato di verdure con riso Totani in umido Purea di patate e zucca senza lattosio Pane Frutta	Orzotto allo zafferano senza lattosio Grana/ parmigiano Insalata mista Pane Frutta
dal 26/01 al 30/01	Pasta al basilico Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Pizza con mozz. senza lattosio Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta
dal 02/02 al 06/02	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Lasagne al basilico Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con riso Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo senza lattosio Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Grana/ parmigiano Carote julienne Pane Frutta
dal 09/02 al 13/02	Risotto alla zucca Frittata al forno senza lattosio Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano senza lattosio Grana Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
dal 16/02 al 19/02	Pasta integrale besciamella di riso e pomodoro Farinata di ceci senza lattosio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta	Menù carnevale Pasta tricolore agli aromi Pepite di pollo Insalata arlecchino Dolce senza lattosio	FESTIVITA'
dal 23/02 al 27/02	Pasta al basilico Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Pizza con mozz. senza lattosio Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta
dal 02/03 al 06/03	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Lasagne al basilico Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con riso Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo senza lattosio Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Grana/ parmigiano Carote julienne Pane Frutta

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026 In vigore dal 03/11/2025 al 27/03/2026 PRIVO DI LATTOSIO

dal 09/03 al 13/03	Risotto alla zucca Frittata al forno senza lattosio Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano senza lattosio Grana Insalata Pane Frutta	Menù orientale Riso alla cantonese Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Dolce senza lattosio	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
dal 15/03 al 20/03	Pasta integrale besciamella di riso e pomodoro Farinata di ceci senza lattosio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdure con riso Totani in umido Purea di patate e zucca senza lattosio Pane Frutta	Orzotto allo zafferano senza lattosio Grana/ parmigiano Insalata mista Pane Frutta
dal 23/03 al 27/03	Pasta al basilico Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	Pizza con mozz. senza lattosio Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno senza lattosio Fagiolini Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

NON utilizzare e NON somministrare LATTE, LATTICINI, FORMAGGI E DERIVATI.

NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTI TUTTO QUANTO SOPRA INDICATO anche come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, ecc (es. proteine del latte, lattosio)

ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. pane comune, gnocchi, pangrattato, crostini, dadi e preparati per brodo, ecc.), verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."

ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali riportate

ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard

DIETISTA SERCAR
EMANUELA MARENGONI
