

**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 <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo <b>zafferano senza lattosio</b> Grana Insalata Pane Frutta	<b>Pasta</b> 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 <b>besciamella di riso e pomodoro</b> <b>Farinata di ceci senza lattosio</b> Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Fagiolini <b>Pane</b> Frutta	Passato di verdure con <b>riso</b> Totani in umido <b>Purea di patate e zucca senza lattosio</b> Pane Frutta	Orzotto allo <b>zafferano senza lattosio</b> Primo sale Insalata mista Pane Frutta
dal 17/11 al 21/11	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Menù inglese</b> Riso all'inglese Fish and chips <b>Dolce senza lattosio</b>	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese <b>Frittata al forno senza lattosio</b> 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 <b>basilico</b> Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con <b>riso</b> Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Crocchette d'uovo senza lattosio</b> Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure <b>Grana/ parmigiano</b> Carote julienne Pane Frutta
dal 01/12 al 05/12	Risotto alla zucca <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo <b>zafferano senza lattosio</b> Grana Insalata Pane Frutta	<b>Pasta</b> 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	<b>FESTIVITA'</b>	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Fagiolini <b>Pane</b> Frutta	Passato di verdure con <b>riso</b> Totani in umido <b>Purea di patate e zucca senza lattosio</b> Pane Frutta	Orzotto allo <b>zafferano senza lattosio</b> Primo sale Insalata mista Pane Frutta
dal 15/12 al 19/12	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Menù Natale</b> Pasta in salsa aurora <b>con besciamella di riso</b> <b>Pollo</b> Insalata <b>Dolce senza lattosio</b>	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Fagiolini Pane Frutta
dal 07/01 al 09/01	<b>FESTIVITA'</b>	<b>FESTIVITA'</b>	Crema di verdure con <b>riso</b> Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Crocchette d'uovo senza lattosio</b> Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure <b>Grana/ parmigiano</b> 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 <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo <b>zafferano senza lattosio</b> Grana Insalata Pane Frutta	<b>Pasta</b> 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 <b>besciamella di riso</b> e pomodoro <b>Farinata di ceci senza lattosio</b> Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	<b>Menù bergamasco</b> <b>Pasta olio e salvia</b> <b>Formaggio senza lattosio</b> Carote julienne <b>Dolce senza lattosio</b>	Passato di verdure con <b>riso</b> Totani in umido <b>Purea di patate e zucca senza lattosio</b> Pane Frutta	Orzotto allo <b>zafferano senza lattosio</b> Primo sale Insalata mista Pane Frutta
dal 26/01 al 30/01	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Pizza con mozz. senza lattosio</b> Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese <b>Frittata al forno senza lattosio</b> 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 <b>basilico</b> Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con <b>riso</b> Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Crocchette d'uovo senza lattosio</b> Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure <b>Grana/ parmigiano</b> Carote julienne Pane Frutta
dal 09/02 al 13/02	Risotto alla zucca <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo <b>zafferano senza lattosio</b> Grana Insalata Pane Frutta	<b>Pasta</b> 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 <b>besciamella di riso</b> e pomodoro <b>Farinata di ceci senza lattosio</b> Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Fagiolini Pane Frutta	<b>Menù carnevale</b> <b>Pasta tricolore agli aromi</b> Pepite di pollo Insalata arlecchino <b>Dolce senza lattosio</b>	<b>FESTIVITA'</b>
dal 23/02 al 27/02	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Pizza con mozz. senza lattosio</b> Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese <b>Frittata al forno senza lattosio</b> 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 <b>basilico</b> Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con <b>riso</b> Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana <b>Crocchette d'uovo senza lattosio</b> Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure <b>Grana/ parmigiano</b> Carote julienne Pane Frutta
dal 09/03 al 13/03	Risotto alla zucca <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Tris di verdure cotte	Pasta allo <b>zafferano senza lattosio</b> Grana	<b>Menù orientale</b> <b>Riso alla cantonese</b> Bocconcini di pollo al limone	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini	Pasta alla pizzaiola Filetto di merluzzo gratinato Erbette

**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**

	Pane Frutta	Insalata Pane Frutta	Carote julienne Dolce senza lattosio	Pane integrale Frutta	Pane Frutta
dal 15/03 al 20/03	Pasta integrale <b>besciamella di riso</b> e pomodoro <b>Farinata di ceci senza lattosio</b> Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ <b>Frittata al forno senza lattosio</b> Fagiolini <b>Pane</b> Frutta	Passato di verdure con <b>riso</b> Totani in umido <b>Purea di patate e zucca senza lattosio</b> Pane Frutta	Orzotto allo <b>zafferano senza lattosio</b> Primo sale Insalata mista Pane Frutta
dal 23/03 al 27/03	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo al forno Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Pizza con mozz. senza lattosio</b> Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese <b>Frittata al forno senza lattosio</b> 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