

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



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 03/11 al 07/11	Risotto alla zucca	Pasta allo zafferano	Ravioli di magro all'olio evo	Minestrina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola
	Frittata al forno	Grana	Lenticchie in umido	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di merluzzo gratinato
	Tris di verdure cotte	Insalata	Carote cotte	Patate lesse e fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane integrale Frutta	Pane Frutta
	Pasta integrale besciamella e	Polenta	Pasta all'olio evo	Passato di verdure con	Orzotto allo zafferano
dal 10/11 al 14/11	pomodoro	Bocconcini di pollo	Uova sode/frittata al forno	crostini	Primo sale
uai 10/11 ai 14/11	Farinata di ceci	Broccoli	Fagiolini	Totani in umido	Insalata mista
	Carote julienne Pane Frutta	Pane Frutta	Pane ai 5 cereali Frutta	Purea di patate e zucca	Pane
				Pane Frutta	Frutta
	Pasta al pesto	Crema di patate e carote	Menù inglese	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
dal 17/11 al 21/11	Polpette di merluzzo al forno	con farro	Riso all'inglese	Crocchette di legumi	Frittata al forno
udi 1//11 di 21/11	Spinaci	Cotoletta di pollo	Fish and chips	Carote julienne	Fagiolini
	Pane Frutta	Patate e cavolfiori	Budino	Pane Frutta	Pane Frutta
		Pane integrale Frutta			
	Pasta alla crema di broccoli	Lasagne al pesto	Crema di verdure con	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al ragù di
	Polpette di manzo alla pizzaiola	Piselli in umido	crostini	Crocchette d'uovo	verdure
dal 24/11 al 28/11	Zucca al forno	Carote cotte	Merluzzo al pomodoro e	Spinaci	Scamorza
	Pane Frutta	Pane Frutta	olive	Pane integrale Frutta	Carote julienne
			Patate e fagiolini		Pane Frutta
			Pane Frutta		
	Risotto alla zucca	Pasta allo zafferano	Ravioli di magro all'olio evo	Minestrina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola
dal 01/12 al 05/12	Frittata al forno	Grana	Lenticchie in umido	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di merluzzo gratinato
	Tris di verdure cotte	Insalata	Carote cotte	Patate lesse e fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane integrale Frutta	Pane Frutta
		Polenta	Pasta all'olio evo	Passato di verdure con	Orzotto allo zafferano
dal 09/12 al 12/12		Bocconcini di pollo	Uova sode/frittata al forno	crostini	Primo sale
ddi 03/12 di 12/12	FESTIVITA'	Broccoli	Fagiolini	Totani in umido	Insalata mista
		Pane Frutta	Pane ai 5 cereali Frutta	Purea di patate e zucca Pane	Pane Frutta
				Frutta	
	Pasta al pesto	Crema di patate e carote	Menù Natale	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
dal 15/12 al 19/12	Polpette di merluzzo al forno	con farro	Pasta in salsa aurora	Crocchette di legumi	Frittata al forno
,	Spinaci	Cotoletta di pollo	Cordon bleu	Carote julienne	Fagiolini
	Pane Frutta	Patate e cavolfiori	Insalata Pandoro	Pane Frutta	Pane Frutta
1		Pane integrale Frutta			



www.sercar.it	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						
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ		
			Crema di verdure con	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al ragù di		
			crostini	Crocchette d'uovo	verdure		
dal 07/01 al 09/01	FESTIVITA'	FESTIVITA'	Merluzzo al pomodoro e	Spinaci	Scamorza		
	FESTIVITA	FESTIVITA	olive	Pane integrale Frutta	Carote julienne		
			Patate e fagiolini Pane		Pane Frutta		
			Frutta				
	Risotto alla zucca	Pasta allo zafferano	Ravioli di magro all'olio evo	Minestrina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola		
dal 12/01 al 17/01	Frittata al forno	Grana	Lenticchie in umido	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di merluzzo gratina		
	Tris di verdure cotte	Insalata	Carote cotte	Patate lesse e fagiolini	Erbette		
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane integrale Frutta	Pane Frutta		
	Pasta integrale besciamella e	Polenta	Menù bergamasco	Passato di verdure con	Orzotto allo zafferano		
dal 19/01 al 23/01	pomodoro	Bocconcini di pollo	Casoncelli burro e salvia	crostini	Primo sale		
uai 19/01 ai 23/01	Farinata di ceci	Broccoli	Formaggio	Totani in umido	Insalata mista		
	Carote julienne	Pane Frutta	Carote julienne Budino	Purea di patate e zucca	Pane		
	Pane Frutta			Pane Frutta	Frutta		
	Pasta al pesto	Crema di patate e carote	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese		
dal 26/01 al 30/01	Polpette di merluzzo al forno	con farro	Insalata	Crocchette di legumi	Frittata al forno		
uai 20/01 ai 30/01	Spinaci	Cotoletta di pollo	Pane	Carote julienne	Fagiolini		
	Pane Frutta	Patate e cavolfiori	Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta		
		Pane integrale Frutta					
	Pasta alla crema di broccoli	Lasagne al pesto	Crema di verdure con	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al ragù d		
	Polpette di manzo alla pizzaiola	Piselli in umido	crostini	Crocchette d'uovo	verdure		
dal 02/02 al 06/02	Zucca al forno	Carote cotte	Merluzzo al pomodoro e	Spinaci	Scamorza		
	Pane Frutta	Pane Frutta	olive	Pane integrale Frutta	Carote julienne		
			Patate e fagiolini		Pane Frutta		
			Pane Frutta				
dal 09/02 al 13/02	Risotto alla zucca	Pasta allo zafferano	Ravioli di magro all'olio evo	Minestrina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola		
	Frittata al forno	Grana	Lenticchie in umido	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di merluzzo gratina		
	Tris di verdure cotte	Insalata	Carote cotte	Patate lesse e fagiolini	Erbette		
	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane Frutta		
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta			
dal 16/02 al 19/02	Pasta integrale besciamella e	Polenta	Pasta all'olio evo	Menù carnevale			
	pomodoro	Bocconcini di pollo	Uova sode/frittata al forno	Pasta tricolore agli aromi			
	Farinata di ceci	Broccoli	Fagiolini	Pepite di pollo			
	Carote julienne Pane Frutta	Pane Frutta	Pane ai 5 cereali Frutta	Insalata arlecchino	FESTIVITA'		
	1		1		1		

Chiacchiere



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

/ENERDÌ
o all'inglese

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
dal 23/02 al 27/02	Pasta al pesto	Crema di patate e carote	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
	Polpette di merluzzo al forno	con farro	Insalata	Crocchette di legumi	Frittata al forno
	Spinaci	Cotoletta di pollo	Pane Frutta	Carote julienne	Fagiolini
	Pane Frutta	Patate e cavolfiori		Pane Frutta	Pane Frutta
		Pane integrale Frutta			
dal 02/03 al 06/03	Pasta alla crema di broccoli	Lasagne al pesto	Crema di verdure con	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al ragù di
	Polpette di manzo alla pizzaiola	Piselli in umido	crostini	Crocchette d'uovo	verdure
	Zucca al forno	Carote cotte	Merluzzo al pomodoro e	Spinaci	Scamorza
	Pane Frutta	Pane Frutta	olive	Pane integrale Frutta	Carote julienne
			Patate e fagiolini		Pane Frutta
			Pane Frutta		
dal 09/03 al 13/03	Risotto alla zucca	Pasta allo zafferano	Menù orientale	Minestrina in brodo vegetale	Pasta alla pizzaiola
	Frittata al forno	Grana	Riso alla cantonese	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di merluzzo gratinat
	Tris di verdure cotte	Insalata	Bocconcini di pollo al limone	Patate lesse e fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Carote julienne Budino	Pane integrale Frutta	Pane Frutta
	Pasta integrale besciamella e	Polenta	Pasta all'olio evo	Passato di verdure con	Orzotto allo zafferano
	pomodoro	Bocconcini di pollo	Uova sode/frittata al forno	crostini	Primo sale
dal 15/02 al 20/02	Farinata di ceci	Broccoli	Fagiolini	Totani in umido	Insalata mista
dal 15/03 al 20/03	Carote julienne	Pane	Pane ai 5 cereali	Purea di patate e zucca	Pane
	Pane Frutta	Frutta	Frutta	Pane	Frutta
				Frutta	
dal 23/03 al 27/03	Pasta al pesto	Crema di patate e carote	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese
	Polpette di merluzzo al forno	con farro	Insalata	Crocchette di legumi	Frittata al forno
	Spinaci	Cotoletta di pollo	Pane Frutta	Carote julienne	Fagiolini
	Pane Frutta	Patate e cavolfiori		Pane Frutta	Pane Frutta
		Pane integrale 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, mozzarella, yogurt, 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

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