Menù Invernale 2026 – 2027 Comune di Bellusco (MB)
Scuola dell'Infanzia - Primaria - Secondaria di primo grado

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana	Pasta integrale all'amatriciana Grana Padano Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca	Minestra di legumi con farro Fusi di pollo Infanzia: Bocconcini di pollo Purè di patate Pane - Frutta fresca	Risotto allo zafferano Rotolo di frittata al formaggio Insalata verde Pane integrale - Frutta fresca	Pasta agli aromi Hamburger di verdure* e legumi Finocchi in insalata Pane - Frutta fresca	Pasta al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane - Yogurt alla frutta
Seconda settimana	Pasta al ragù di lenticchie Frittata con ricotta (½ porzione) Carote alla salvia Pane - Frutta fresca	Passato di verdure con riso* Cotoletta di tacchino Finocchi in insalata Pane - Yogurt alla frutta	Pizza Margherita Insalata verde Pane integrale - Frutta fresca	Lasagne* al ragù di manzo Piselli e carote all'olio* Pane - Frutta fresca	Gnocchi al pesto Limanda impanata* Cavolfiori gratinati Pane - Frutta fresca
Terza settimana	Pasta al pomodoro Secondaria: Pizza Margherita Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane - Frutta fresca	Polenta Bruscitt di vitellone Piselli all'olio* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Spinaci al Grana Padano* Pane integrale - Frutta fresca	Minestra di legumi con pasta Pollo in panure di pangrattato Insalata verde Pane - Yogurt alla frutta	Raviolini di magro agli aromi Bocconcini di merluzzo impanati* Patate all'olio Pane - Frutta fresca
Quarta settimana	Risotto alla Monzese Frittata Broccoli all'olio Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Scaloppine di tacchino agli aromi Finocchi in insalata Pane - Frutta fresca	Pasta agli aromi Crescenza Fagiolini all'olio* Pane integrale - Yogurt alla frutta	Pizza Margherita Insalata mista (verde, carote julienne e mais) Pane - Frutta fresca	Minestra di legumi con orzo Platessa impanata* Carote agli aromi Pane - Frutta fresca

*prodotto surgelato / congelato all'origine

Prodotti BIOLOGICI: arance, banane, mandarini, mele, limoni, carote fresche/surgelate, finocchi freschi, pomodori freschi, bietole/erbette gelo, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, fagioli borlotti secchi, fagioli cannellini secchi, lenticchie secche e in scatola, piselli surgelati, ceci secchi, pasta di semola e di semola integrale, riso parboiled, uova pastorizzate, latte intero fresco, latte parzialmente scremato UHT, yogurt intero alla frutta, carne bovina (al 60%), carne avicola (al 20%), carne suina (al 10%), olio extravergine di oliva (al 40%), polpa di pomodoro (al 33%).
Prodotti DOP/IGP: Grana Padano, Provolone Valpadana
Specie ittiche MSC o FAO27 o FAO37: platessa, merluzzo e limanda.

Si informano i consumatori con allergie o intolleranze alimentari, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del reg. Ue 1169/11 – allegato ii e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergerni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.