

Menù autunno-inverno 2026-2027
Scuola Infanzia Monticelli Brusati

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1ª settimana	*M: Frutta di stagione* Crema di verdure con crostini* **Bocconcini di pollo** Spinaci* all'olio Carote julienne Pane	*M: Frutta di stagione* Pasta al pomodoro e basilico Crescenza **Piselli* al vapore** Insalata verde Pane	*M: Frutta di stagione* Riso allo zafferano "alla Milanese" Frittata con le verdure* Fagiolini* all'olio Insalata mista Pane	*M: Frutta di stagione* Pasta al ragù Carote* all'olio Insalata **Pane integrale**	*M: Frutta di stagione* Pasta all'olio Cotoletta di limanda* Zucchine* gratinate Carote julienne Pane	19.10.26-25.10.26 16.11.26-22.11.26 14.12.26-20.12.26 11.01.27-17.01.27 08.02.27-14.02.27 08.03.27-14.03.27 05.04.27-11.04.27
						2° settimana
2ª settimana	*M: Frutta di stagione* Pasta al pesto Polpette di ricotta e spinaci* Carote* all'olio Insalata Pane	*M: Frutta di stagione* Polenta Spezzatino di pollo Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane	*M: Frutta di stagione* Riso alle verdure* **Limanda* gratinata agli aromi** Zucchine* Insalata verde Pane	*M: Frutta di stagione* Pasta all'olio Mozzarella Tris di verdure Carote julienne **Pane integrale**	*M: Frutta di stagione* Minestrina con pastina **Frittata con verdure** Spinaci* all'olio Insalata mista Pane	26.10.26-01.11.26 23.11.26-29.11.26 21.12.26-27.12.26 18.01.27-24.01.27 15.02.27-21.02.27 15.03.27-21.03.27 12.04.27-18.04.27
						3° settimana
3ª settimana	*M: Frutta di stagione* Polenta Arrosto di suino al latte **Carote* all'olio** Insalata mista Pane	*M: Frutta di stagione* Riso alla zucca* Legumi Zucchine* gratinate Carote julienne Pane	*M: Frutta di stagione* Pizza Margherita Fagiolini* all'olio Insalata verde Pane	*M: Frutta di stagione* Minestrina vegetale con pastina **Frittata con formaggio** Spinaci* all'olio Carote julienne **Pane integrale**	*M: Frutta di stagione* Pasta all'olio Filetto di limanda al forno* **Tris di verdure*** Insalata mista Pane	02.11.26-08.11.26 30.11.26-06.12.26 28.12.26-03.01.27 25.01.27-31.01.27 22.02.27-28.02.27 22.03.27-28.03.27
						4°settimana
4ª settimana	*M: Frutta di stagione* Riso in salsa Grana Prosciutto cotto **Spinaci* all'olio** Carote julienne Pane	*M: Frutta di stagione* Pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato* Zucchine* Insalata mista Pane	*M: Frutta di stagione* Ravioli ricotta e spinaci Crescenza Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane	*M: Frutta di stagione* Pasta all'olio **Polpette di manzo** **TRIS DI VERDURE** Insalata verde **Pane integrale**	*M: Frutta di stagione* Minestra con pastina **Frittata con le verdure*** **Carote* agli aromi** Insalata mista Pane	09.11.26-15.11.26 07.12.26-13.12.26 04.01.27-10.01.27 01.02.27-07.02.27 01.03.27-07.03.27 29.03.27-04.04.27

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità *novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini , kiwi, mele, pere, banane.*

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: *carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio.* gennaio-febbraio*: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. m* arzo: *carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio*

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI.
Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) 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.
Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia