

# MENU INVERNALE

## SEZIONE PRIMAVERA COMUNE DI CARATE BRIANZA

A.S. 2025/2026 rev 1 dicembre 2025      dal 5 gennaio 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Riso allo zafferano Frittata al formaggio Finocchi julienne Merenda	Agnolotti di magro olio e salvia Bastoncini di pesce al forno* Carote julienne Frutta	Pastina in brodo Arista al latte Patate al forno Frutta	Polenta e brasato Fagiolini* al vapore Yogurt alla frutta	Pasta con tonno e olive Erbette* al vapore Frutta
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Fagiolini al vapore* Merenda	Riso alla parmigiana Frittata alle verdure* Carote julienne Frutta	Pastina in brodo pollo al forno Patate prezzemolate Merenda	Pizza margherita ½ porzione prosciutto cotto carote al vapore Frutta	Pasta con ragù di verdure* frullate Merluzzo al gratin* erbette* al vapore Frutta
3° SETTIMANA	Pasta alla genovese pesto patate Affettato di tacchino Carote al vapore Merenda	Pasta al ragu' Fagiolini * al vapore Frutta	Pasta e lenticchie Edamer Finocchi julienne Frutta	Pasta olio e salvia Bocconcini di pollo Cavolo cappuccio Frutta	Minestrina riso con patate Bastoncini di pesce ½ porzione * Piselli * ½ porzione Yogurt
4° SETTIMANA	Pasta ragù di verdure* frullate Mozzarella erbette* al vapore Merenda	Riso all'olio Petto di pollo al forno Piselli* saltati Frutta	Lasagne al ragù di carne Carote julienne Merenda	Minestrina di riso Naggy di pesce al forno* Patate arrosto Frutta	Pizza margherita ½ porzione prosciutto cotto cavolo cappuccio Frutta
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Erbette* al vapore Merenda	Pasta agli aromi mozzarella Tris di verdure brasate Frutta	Passato con crostini Hamburger di manzo* Finocchi julienne Merenda	Riso con zucca Frittata Piselli* brasati Frutta	Pasta con ragù di verdure* frullate Bastoncini pesce al forno* Fagiolini* al vapore Frutta
6° SETTIMANA	Passato con legumi* e pasta Formaggio spalmabile ½ porzione. Insalata finocchi e mais Merenda	pasta con pomodoro polpette di manzo* Carote julienne Yogurt	Pasta crema di zucchine e pomodoro involtini prosciutto formaggio Fagiolini al vapore* Frutta	Riso all'olio Bruscit Purea di patate Frutta	Pasta al pesto Platessa dorata* Carote al vapore Frutta

N. SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI ,O CHI PER ESSI (GENITORI,FAMIGLIARI,ECC..) A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del reg.UE1169/11-allegato II e s.m.i.) cereali contenenti glutine(grano,segale,orzo,avena,farro kamut e i loro ceppi ibridati) crostacei,uova, pesce,arachidi,soia,,latte,lattosio,frutta a guscio(mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,noci 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,AFFINCHÈ IN FASE DI PRODUZIONE VENGANO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DEGLI ALLERGENI PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA

N.B. 1 – pane integrale ogni venerdì N.B. 2- le verdure potrebbero variare in base alla disponibilità del prodotto

\*alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

