

Scuola Primaria San Carlo - Inverigo

Menù Inverno A.S. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	PASTA AL POMODORO 1-9 BRESAOLA FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO 3-7-9 PISELLI* IN UMIDO 9 CAROTE* COTTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7 COTOLETTA* ALLA MILANESE 1-3 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-9 MOZZARELLA 7 ZUCCHINE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI* OLIO E SALVIA 1-3-7-9 TONNO 4 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Seconda Settimana	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7 FUSI DI POLLO* INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO 1-3-7 FRITTATA 3-7 CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO 3-7-9 FILETTO DI PLATESSA* GRATINATA 1-4 ERBETTE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LASAGNE ALLA BOLOGNESE* 1-3-7-9 FINOCCHI ALLA JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO 1-9 SPALMALATTE 7 ZUCCHINE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Terza Settimana	PIZZA MARGHERITA 1-7 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI* OLIO E SALVIA 1-3-7-9 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLENTA POLPETTE* 1-6-7 BROCCOLI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL RAGU' DI VERDURA* 1-9 FRITTATA 3-7 FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL PESTO 1-3-7-8 TONNO 4 FINOCCHI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana	PASTA AL RAGU'* 1-9 CAROTE A FILI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-7-9 FRITTATA 3-7 ZUCCHINE* GRATINATE 1-3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIADINA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA 1-7 INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO E PREZZEMOLO 3-7-9 FUSI DI POLLO* PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO 1-9 PISELLI* 9 FAGIOLINI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche a disposizione in cucina. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI