

COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' AUTUNNO/INVERNO NO CARNE - ANNO 2025-26

In vigore da LUNEDI' 17.11.2025 dalla QUARTA settimana



1° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALLA PORTOFINO	CREMA DI CAROTE CON RISO	LASAGNA AL POMODORO	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE	PASTA AL RAGU' DI VERDURE
FRITTATA	PESCE AL LIMONE	PRIMO SALE	TONNO	TORTINO VEGETALE
VERDURE MISTE COTTE	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE CON OLIVE NERE	CAROTE ALL'OLIO	FINOCCHI CRUDI
PANE/YOGURT ALLA FRUTTA	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE

2° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA	RISOTTO ALLA ZUCCA	FOCACCIA	PASTA AL POMODORO	PASTA ALLE ERBE AROMATICHE
BASTONCINI DI MERLUZZO	MERLUZZO ALLA CACCIATORA	FORMAGGIO	UOVA SODE CON SALSA	HAMBURGER DI PESCE
INSALATA VERDE	VERDURE MISTE GRATINATE	CAROTE JULIENNE	SPINACI SALTATI	FAGIOLINI CALDI IN INSALATA
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/TORTA	PANE/FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASTA E CECI	RISOTTO AL POMODORO	PASTA ALLA MIMOSA	MINESTRA DI VERDURE CON ORZO
NUGGETS DI PESCE	ASIAGO	UOVA STRAPAZZATE	FALAFEL IN UMIDO O SOFFICINI	MERLUZZO GRATINATO
CAROTE BABY PREZZEMOLATE	FINOCCHI GRATINATI	FAGIOLINI SALTATI	INSALATA VERDE	PATATE AL FORNO
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/YOGURT ALLA FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE

4° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	PASTA INTEGRALE ALLA SICILIANA	PIZZA MARGHERITA	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
FORMAGGIO	UOVA SODE CON SALSA	1/2 PORZ. FORMAGGIO	POLENTA	MERLUZZO PANATO
CAROTE COTTE SALTATE	BROCCOLI GRATINATI	INSALATA MISTA	PEPITE DI PESCE	FAGIOLINI TRIFOLATI
PANE INTEGRALE/BUDINO	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE

Ogni giorno viene fornito pane fresco a ridotto contenuto di sale.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento "Mangiar sano a scuola" ATS Milano

Sale IODATO utilizzato in preparazione e condimento