



## COMUNE DI ABBIATEGRASSO

### MENU' AUTUNNO/INVERNO - ANNO 2025-26

In vigore da LUNEDI' 27.10.2025 dalla PRIMA settimana



COMUNE di ABBIATEGRASSO  
Settore Servizi alla Persona

REV.2

#### 1 ° SETTIMANA

| LUNEDI'                 | MARTEDI'                      | MERCOLEDI'                    | GIOVEDI'                           | VENERDI'                  |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| PASTA ALLA PORTOFINO    | CREMA DI CAROTE CON RISO      | LASAGNA AL RAGU'              | PASTA CON CREMA DI CECI E POMODORO | PASTA AL RAGU' DI VERDURE |
| UOVA STRAPAZZATE        | BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE | 1/2 PORZ. 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'                     |
|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| PASTA ALLE ERBE AROMATICHE | RISOTTO ALLA ZUCCA                | FOCACCIA                | PASTA AL POMODORO           | CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA |
| BASTONCINI DI MERLUZZO     | POLLO ALLA CACCIATORA             | PROSCIUTTO COTTO        | FRITTATA                    | TOTANI GRATINATI             |
| INSALATA VERDE             | VERDURE MISTE GRATINATE           | CAROTE JULIENNE         | FAGIOLINI CALDI IN INSALATA | SPINACI SALTATI              |
| 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      |
| SALSICCIA DI TACCHINO    | ASIAGO                  | UOVA STRAPAZZATE        | BOCCONCINI DI POLLO PANATI | 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'                    |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| PIZZA MARGHERITA                | PASTA INTEGRALE ALLA SICILIANA | PASTA AL PESTO        | VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI | PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO |
| 1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO | UOVA SODE CON SALSA            | FORMAGGIO             | POLENTA                           | MERLUZZO PANATO             |
| INSALATA MISTA                  | BROCCOLI GRATINATI             | CAROTE COTTE SALTATE  | BRUSCITT                          | FAGIOLINI TRIFOLATI         |
| PANE/FRUTTA DI STAGIONE         | PANE/FRUTTA DI STAGIONE        | PANE INTEGRALE/BUDINO | 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