# Menù Invernale A.S. 2026/2027

**Comune di Arsago Seprio** - Scuole Primarie

**NO LATTE**

Dussmann



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**Settimane:**<br>**02/11/2026**<br>**30/11/2026**<br>**28/12/2026**<br>**25/01/2027**<br>**22/02/2027**<br>**22/03/2027** | Pasta integrale con crema di zucca (1^,6^,10^)<br>**Carne/ pesce**<br>Insalata<br>Pane (1)<br>Budino **veg (6)** | Passato di verdure con cereali (1-6^-7-10^-11^)<br>Frittata **no latte** (3)<br>Patate*/ purè **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Polenta (6^)<br>Polpette di carne al sugo (9-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane integrale (1)<br>Frutta fresca | Vellutata di fagioli con pasta **no latte** (1-6^-10^-11^)<br>½ porz. affettato **no latte**<br>Carote in insalata<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano **latte veg** (9)<br>Merluzzo* gratinato (1-4-6^-10^-11^)<br>Broccoli* **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |
| **2**<br>**Settimane:**<br>**09/11/2026**<br>**07/12/2026**<br>**04/01/2027**<br>**01/02/2027**<br>**01/03/2027**<br>**29/03/2027** | Pasta al pomodoro e lenticchie (1-6^-10^-11^)<br>½ porzione **affettato**<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca/ mousse | Riso **all'olio** (9)<br>Frittata **no latte** (3)<br>Cavolfiori* **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pizza **rossa** (1-10^-11^)<br>**Affettato tacchino no latte**<br>Insalata mista<br>Grissini **no latte** (1, 6^, 10^, 11^)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con cereali/ crostini (1-6^-10^-11^)<br>**Carne/ legumi**<br>Patate*<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta in salsa aurora **latte veg** (1-6^,10^)<br>Polpette di pesce* **no latte** (1-3-4-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Yogurt **veg (6)** |
| **3**<br>**Settimane:**<br>**16/11/2026**<br>**14/12/2026**<br>**11/01/2027**<br>**08/02/2027**<br>**08/03/2027** | Pasta integrale **al pomodoro** (1,6^)<br>Frittata **no latte** (3)<br>Carote julienne<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Vellutata di ceci con orzo/farro **no latte** (1-6^-10^-11^)<br>½ porz. **carne/ pesce**<br>Spinaci* **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | **Pasta** al ragù* **latte veg** (1, 3, 6^, 10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane integrale (1)<br>Budino **veg (6)** | Riso alla zucca **no latte** (9)<br>Pollo al forno (1-6^-10^-11^)<br>Broccoli* **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Pasta mimosa **latte veg** (1-6^)<br>Platessa*/ limanda* al forno (1-4-6^-10^-11^)<br>Insalata mista con agrumi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca |
| **4**<br>**Settimane:**<br>**23/11/2026**<br>**21/12/2026**<br>**18/01/2027**<br>**15/02/2027**<br>**15/03/2027** | Pasta integrale al pomodoro (1-9-6^-10^)<br>Frittata/uova strapazzate **no latte** (3)<br>Spinaci* **no latte**<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Passato di verdure con orzo/farro **no latte** (1-9-10^-11^)<br>Tacchino al forno (1-6^-10^-11^)<br>Carote<br>Pane (1)<br>Frutta fresca/ mousse | Pizza **rossa** (1-10^-11^)<br>½ porz. **affettato**<br>Insalata mista<br>Grissini **no latte** (1, 6^, 10^, 11^)<br>Frutta fresca | Pasta al **basilico** (1,6^-9-10^)<br>Polpette di legumi e verdure **no latte** (1-3-6^-10^-11^)<br>Finocchi<br>Pane (1)<br>Frutta fresca | Riso al pomodoro (9)<br>Tonno (4)<br>Fagiolini*<br>Pane (1)<br>Yogurt **veg (6)** |

**GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

***materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale
A rotazione verranno proposti i seguenti frutti: mela, pera, banana, mandarini, clementine, mapo, arance, banane, uva.
***Allergeni:*** 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi - ^ può contenere traccia

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.