

COMUNE DI ORNAGO MENÙ AUTUNNO INVERNO 2025-26 PRIMARIA-SECONDARIA



IN VIGORE ALL'INCIRCA DA NOVEMBRE A APRILE OGNI ANNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a settimana	GNOCCHETTI PICCOLI AL SUGO .2.6.9 MOZZARELLA.7 CAROTE COTTE PANE .2 FRUTTA	PASTA INTEGRALE E FAGIOLI .2.6.9 (PIATTO UNICO) FINOCCHI SPINACI PANE .2 SUCCO DI FRUTTA	PIZZA MARGHERITA .2.7.9 ½ PORZIONE COTTO O BRESAOLA O MORTADELLA CAVOLO CAPPUCCIO PANE .2 FRUTTA	PASTA ALLE VERDURE .2.6.9 POLPETTINE DI MANZO.6.7.9 PISELLI E CAROTE PANE .2 FRUTTA	RISOTTO CON GRANA.7. 9 FILETÈ DI MERLUZZO .4 CAVOLFIORI AL VAPORE PANE INTEGRALE .2 FRUTTA
2a settimana	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1.6.9 COSCIA DI POLLO AL FORNO BIETE PANE .2 FRUTTA	RISOTTO ZAFFERANO E ZUCCHINE .7 LENTICCHIE .9 CRAUTI CRUDI PANE INTEGRALE .2 FRUTTA	PASTA ALL'OLIO .1.6 MERLUZZO O TOTANI GRATINATI .1.4 ZUCCHINE AL FORNO PANE .2 FRUTTA	PASTA AL PESTO .1.5.6.7.8 PROVOLONE DOLCE INSALATA PANE .2 FRUTTA	PASTINA IN BRODO .2.6 UOVA STRAPAZZATE .1.7 FAGIOLINI AL VAPORE PANE INTEGRALE .2 BUDINO .7
3a settimana	PASTA POMODORO E BASILICO .2.6.9 TONNO .4 FAGIOLINI PANE .2 FRUTTA	AGNOLOTTI MAGRO BURRO SALVIA .1.2.3.6.7.10.13 UOVA STRAPAZZATE .3.7 TRIS DI VERDURE AL VAPORE PANE INTEGRALE.2 FRUTTA	LASAGNE AL RAGU' DI MANZO (PIATTO UNICO) .1.2.3.6.7.9 CAROTE JULIENNE PANE .2 YOGURT .7	PASSATO VERDURA E ORZO .1.2.6.9 COTOLETTA DI LONZA .1 PATATE AL FORNO PANE .2 FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO .6.7.9 LENTICCHIE .1.6.9.10.11 INSALATA PANE INTEGRALE .2 FRUTTA
4a settimana	MINESTRONE VERDURA CON PASTA .2.6.9 PLATESSA PANATA .1.6.9 PATATE LESSE PRIMARIA PATATE AL FORNO SECONDARIA PANE .2 FRUTTA	PASTA IN BIANCO .2.6 UOVA STRAPAZZATE .1.3.7 CAROTE JULIENNE PANE .2 FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI MANZO.2.6.9 (PIATTO UNICO) FINOCCHI PANE INTEGRALE.2 TORTA DI MELE .1.2.3	PASTA ALLA TIROLESE .2.6.7 LENTICCHIE IN UMIDO .1.6.9.10.11 INSALATA PANE .2 FRUTTA	RISO ALL'INGLESE 7 SCALOPPINA DI POLLO .2.1 ZUCCHINE AL FORNO PANE .2 FRUTTA

NEL PRIMO GIORNO DI APERTURA DELLA SCUOLA DOPO PONTI O VACANZE IL MENÙ DEL GIORNO POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI.

QUANDO IL MENÙ PREVEDE LA VERDURA NE SONO SEMPRE DISPONIBILI DUE TIPI A SCELTA TRA:

- VERDURA COTTA (CAROTE-FAGIOLINI-SPINACI-ZUCCHINE-CAVOLFIORI)
- E VERDURA CRUDA (INSALATA-CAROTE-POMODORI-FINOCCHI)

COME PESCE POTRÀ ESSERE SERVITO PLATESSA, MERLUZZO O TOTANI

- 1. uova e prodotti contenenti uova
- 2. cereali contenenti glutine
- crostacei
- 4. pesce
- 5. arachidi
- 6. soia e derivati
- 7. latte e prodotti contenenti latte

- 8. frutta a guscio
- 9. sedano e prodotti contenenti sedano
- 10. senape
- 11. Semi di sesamo
- 12. anidride solforosa
- 13. lupini e prodotti contenenti lupini
- 14. Molluschi

LEGENDA ALLERGENI