



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Riso con zucchine e zafferano ⁷ Mozzarella ⁷ Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Panzerotti di magro al burro e salvia ^{1A,3,6,7,10} Bocconcini di pollo al forno ^{1A,6,10} Zucchine Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Tacchino all'olio e limone ^{1A,6,10,11} Fagiolini stufati* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pomodoro e basilico ^{1A,6,7,10} Sformato di verdure* al forno ^{3,7} Insalata mista Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Vellutata di verdure* con crostini ^{1A,1C,6,7,9,10,11} Platessa* impanata al forno ^{1A,2,3,4,6,10,14} Patate al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta
2° SETTIMANA	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1A,6,7,10} Hamburger di bovino al forno* Erbe* saltate ⁷ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al ragù di manzo ^{1A,6,7,9,10} Frittata al naturale ^{3,7} Zucchine all'olio aromatizzato Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} - Frutta	Pizza Margherita ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,7,11} Formaggio fresco ⁷ Insalata verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Riso agli aromi ⁷ Platessa* agli aromi al forno ^{1A,2,4,6,10,14} Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pomodoro e basilico ^{1A,6,7,10} Sformato di legumi e verdure* al forno ^{1,3,6,7,10,11} Carote all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} - Frutta
3° SETTIMANA	Crema di carote* con riso ^{7,9} Frittata con erbe* al forno ^{3,7} Patate al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP ^{1A,6,7,10} Platessa* impanata al forno ^{1A,2,3,4,6,10,14} Carote brasate ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Risotto al pomodoro ⁷ Legumi ^{1,6,10,11} Insalata verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta alla bolognese ^{1A,6,7,9,10,11} (infanzia) / Gnocchi alla bolognese ^{1A,6,7,9,10,11} (primaria) Bocconcini di tacchino ⁹ Fagiolini* all'olio ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Insalata di pomodori Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta
4° SETTIMANA	Pizza Margherita ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,7,11} Formaggio fresco ⁷ Insalata verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pomodoro ^{1A,6,7,10} Sformato di legumi e verdure al forno* ^{1,3,6,7,10,11} Erbe* all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Riso al ragù vegetale* ^{7,9} Straccetti di pollo al forno ^{1A,6,10,11} Zucchine stufate Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Formaggio fresco ⁷ Insalata di carote Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} Frutta	Crema di legumi* con riso ^{1,6,7,9,10,11} Merluzzo* impanato al forno ^{1A,3,4,6,10} Patate al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} - Frutta

Il pane^{1A,1B,1C,1D,1E,6,11} servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

La frutta di stagione è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato. Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni.

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine.

Scuole dell'infanzia e primaria di Biandrate (ASL NO)

Menu primavera-estate

In vigore dall'11/05/2026 con la 4° settimana



I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.