# IOISIR

## CAVA MANARA, CARBONARA AL TICINO E VILLANOVA D'ARDENGHI

## MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-2026

#### Scuola dell'Infanzia e Primaria

In vigore dal 27/10/2025 (1° settimana)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Risotto al Grana Padano DOP <sup>3,7,9</sup> Tonno in olio d'oliva <sup>4</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	(Infanzia: Passato di verdura* <sup>9</sup> al posto della ½ porz. di formaggio <sup>7</sup> ) Pizza Margherita <sup>1,7</sup> ½ porz. di formaggio <sup>7</sup> Contorno crudo Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Crema di legumi con pasta integrale <sup>1,6,9,10,11</sup> Pollo arrosto Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Contorno crudo Pane integrale <sup>1,7</sup> Frutta	Pasta alle verdure* <sup>1,6,9,10</sup> Brasato di manzo <sup>9</sup> Carote e piselli* <sup>9</sup> Pane <sup>1,7</sup> Frutta
2° SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di verdure* 1,6,9,10 Mozzarella <sup>7</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Passato di verdure* con orzo <sup>1,6,9,10,11</sup> Arrosto di lonza <sup>1,6,10,13</sup> Contorno crudo Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Frittata al forno <sup>3,7</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Risotto allo zafferano con piselli* <sup>3,7,9</sup> Merluzzo al forno* <sup>1,4,6,10</sup> Contorno crudo Pane integrale <sup>1,7</sup> Frutta	(Infanzia: Riso e prezzemolo <sup>9</sup> ) Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP <sup>1,3,6,7,10</sup> Tortino di legumi e verdure* <sup>1,3,6,9,10,11</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> - Frutta
3° SETTIMANA	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP <sup>1,3,6,7,10</sup> Pollo al limone <sup>1,6,10,13</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	(Infanzia: Passato di verdura* <sup>9</sup> al posto della ½ porz. di formaggio <sup>7</sup> ) Pizza Margherita <sup>1,7</sup> ½ porz. di formaggio <sup>7</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> - Frutta	Pasta integrale al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Bocconcini/Piccata di manzo al forno <sup>9</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> - Frutta	Pasta con ceci/lenticchie <sup>1,6,9,10,11</sup> Frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Contorno crudo Pane integrale <sup>1,7</sup> Frutta	Risotto alla zucca* <sup>3,7,9</sup> Platessa dorata* <sup>1,3,4,6,10</sup> Contorno crudo Pane <sup>1,7</sup> Frutta
4° SETTIMANA	Risotto con zucchine* <sup>3,7,9</sup> Formaggio <sup>7</sup> Contorno crudo Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Pasta alla crema di ceci e pomodoro 1,6,9,10,11 Frittata <sup>3,7</sup> / Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Passato di verdura* con riso <sup>9</sup> Tacchino agli aromi <sup>1,6,10,13</sup> Patate al forno* Pane <sup>1,7</sup> Frutta	Merluzzo gratinato al forno* <sup>1,4,6,10</sup> Contorno crudo Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Pane integrale <sup>1,7</sup> Frutta	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP <sup>1,3,6,7,10</sup> Tortino di legumi e verdure* <sup>1,3,6,9,10,11</sup> Contorno cotto* Pane <sup>1,7</sup> - Frutta

Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, carote julienne, finocchi julienne, crauto bianco.

Alternative contorno cotto: erbette\*, broccoli\*, carote\*, finocchi\*, cavolfiori\*, fagiolini\*, zucchine\*.

 $\textbf{\textit{Frutta di stagione}} : \textit{mele, pere, kiwi, banane, mandarini, arance, miyagawa}.$ 

Il pane <sup>1,7</sup> servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

 $Tra~le~proposte~di~formaggio~si~alterneranno:~mozzarella~^7,~ricotta~^7,~formaggio~spalmabile~^7,~Asiago~DOP~^7,~bavarese~^7,~primo~sale~^7,~Provolone~Valpadana~DOP~^7,~fontal~^7.$ 

<sup>\*</sup>la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.



## CAVA MANARA, CARBONARA AL TICINO E VILLANOVA D'ARDENGHI

## MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-2026

#### Scuola dell'Infanzia e Primaria



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



I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. Per pasta, pasta ripiena, lasagne, farina, pangrattato la fonte di glutine è grano. 2) crostacei e prodotti e 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: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, 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.