

LEGENDA SIMBOLI

- [] allergeni presenti come ingredienti
() possibile presenza di tracce per contaminazione crociata.

LEGENDA ALLERGENI

- (1) **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- (2) **CROSTACEI E DERIVATI**
Crostacei marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
- (3) **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
- (4) **PESCE E DERIVATI**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
- (5) **ARACHIDI E DERIVATI**
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- (6) **SOIA E DERIVATI**
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- (7) **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- (8) **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- (9) **SEDANO E DERIVATI**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- (10) **SENAPE E DERIVATI**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- (11) **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
- (12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- (13) **LUPINO E DERIVATI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
- (14) **MOLLUSCHI E DERIVATI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

DIETE SPECIALI

■ Per **ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRE PATOLOGIE** che richiedano un regime alimentare specifico è necessaria la certificazione medica;

■ Per **ESIGENZE ETICHE, CULTURALI O RELIGIOSE** è sufficiente un'autodichiarazione della famiglia. Il semplice rifiuto di un alimento per gusto personale ("disgusto") non rientra tra le diete speciali previste dalle nuove Linee di indirizzo regionali.

■ In caso di **INDISPOSIZIONE TEMPORANEA** è possibile richiedere una dieta leggera, senza certificato medico per un massimo di 2-3 giorni consecutivi.

Poiché il pasto a scuola è anche un momento di educazione alimentare, la dieta leggera va richiesta solo in caso di effettiva necessità e non può essere utilizzata per sostituire alimenti o preparazioni del menù non graditi.

PER MODALITÀ DI RICHIESTA E ULTERIORI INFORMAZIONI, CONSULTARE L'INFORMATIVA DIETE SPECIALI:

www.infanziabrenna.org/documenti.



MENÙ ESTIVO



ANNO SCOLASTICO 2026 - 2027

IL PRESENTE MENÙ, VALIDATO DA ATS INSUBRIA, È ELABORATO NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE E DELLE "LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA" DELLA REGIONE LOMBARDIA, PREVEDENDO L'UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA.



via Papa Giovanni XXIII, 8 - 22040 Brenna (Co)
Tel. 031.797160 - e-mail: cdabrenna.infanzia@gmail.com
sito internet: www.infanziabrenna.org

DAL 7 SETTEMBRE
DAL 5 OTTOBRE
DAL 26 APRILE
DAL 24 MAGGIO
DAL 21 GIUGNO
DAL 19 LUGLIO

SETTIMANA



LUNEDÌ

- PASTA AL RAGÙ [1,3,7,9] (6,10) (piatto unico)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MARTEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA [3,7,9]
- PESCE AL FORNO [1,4] - (2,14)
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MERCOLEDÌ

- GNOCCHI AL POMODORO [1,3,7] (6)
- FORMAGGIO STAGIONATO [7]
- VERDURA CRUDA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

GIOVEDÌ

- CREMA DI VERDURE
CON AVENA INTEGRALE [1]
- FRITTATA [3, 7]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

VENERDÌ

- PASTA AL PESTO [1,3,7] (6,10)
- LEGUMI - FAGIOLI CANNELLINI (1,6,13)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

DAL 14 SETTEMBRE
DAL 12 OTTOBRE
DAL 5 APRILE
DAL 3 MAGGIO
DAL 31 MAGGIO
DAL 28 GIUGNO
DAL 26 LUGLIO

SETTIMANA



LUNEDÌ

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO [3,7,9]
- FRITTATA [3, 7]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MARTEDÌ

- PASSATO DI VERDURA CON PASTA
DI RISO E MAIS [9]
- LONZA DI MAIALE ARROSTO [9]
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MERCOLEDÌ

- PASTA INTEGRALE AGLI AROMI [1,3,7,9] (6,10)
- LEGUMI - LENTICCHIE (1,6,13)
- VERDURA COTTA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

GIOVEDÌ

- COUS COUS CON VERDURE DI STAGIONE [1]
- PESCE [1,4] (2,14)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

VENERDÌ

- PIZZA MARGHERITA [1,7] (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

DAL 21 SETTEMBRE
DAL 19 OTTOBRE
DAL 12 APRILE
DAL 10 MAGGIO
DAL 7 GIUGNO
DAL 5 LUGLIO

SETTIMANA



LUNEDÌ

- PASTA INTEGRALE AL POMODORO [1,3,7] (6,10,13)
- UOVA SODE [3]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MARTEDÌ

- GNOCCHI ALLA ROMANA [1,3,7] (6,10)
- LEGUMI - PISELLI
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MERCOLEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA [3,7,9]
- PESCE AL FORNO [1,4] (2,14)
- VERDURA COTTA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

GIOVEDÌ

- PASTA CON RAGÙ DI VERDURE [1,3,7,9] (6,10)
- FORMAGGIO FRESCO [7]
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

VENERDÌ

- PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI [1,9] (6,10)
- BOCCONCINI DI POLLO DORATO [1]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

DAL 28 SETTEMBRE
DAL 26 OTTOBRE
DAL 19 APRILE
DAL 17 MAGGIO
DAL 14 GIUGNO
DAL 12 LUGLIO

SETTIMANA



LUNEDÌ

- RISO ALL'OLIO [3,7]
- FRITTATA [3,7]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MARTEDÌ

- PIZZA MARGHERITA [1,7] (PIATTO UNICO)
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

MERCOLEDÌ

- PASSATO DI VERDURA CON PASTA
DI RISO E MAIS [9] (6,10)
- BOCCONCINI DI TACCHINO [1]
- VERDURA CRUDA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

GIOVEDÌ

- PASTA AL PESTO [1,3,7] (6,10)
- LEGUMI - CECI (1,6,13)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

VENERDÌ

- PASTA INTEGRALE
CON POMODORO E MELANZANE [1,3,7] (6,10,13)
- PESCE AL FORNO [1,4] (2,14)
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

COMPOSIZIONE DEL PASTO

- **IL PASTO È SEMPRE COMPLETATO DA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, PROPOSTA A ROTAZIONE TRA:** albicocche, pesche, anguria, melone, susine, mela, banana, uva, pere.
- **VERDURA COTTA A ROTAZIONE:** spinaci, carote, fagiolini, zucchine.
- **VERDURA CRUDA A ROTAZIONE:** insalata, pomodori, insalata mista, carote.

PROVENIENZA E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

- **IL PESCE PUÒ VARIARE TRA:** sogliola, merluzzo, platessa, tilapia, passera, pangasio, tonno, in base alla disponibilità.
- **TUTTA LA CARNE UTILIZZATA È ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA.**

ALTERNANZA PIETANZE: Il **FORMAGGIO** (fresco o stagionato), le **UOVA** (sode o frittate) e le **VERDURE** potranno essere alternati in base alla disponibilità.