

## 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 SO<sub>2</sub>.
- (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](http://www.infanziabrenna.org/documenti).



# MENÙ INVERNALE



## 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](mailto:cdabrenna.infanzia@gmail.com)  
sito internet: [www.infanziabrenna.org](http://www.infanziabrenna.org)

DAL 2 NOVEMBRE  
DAL 30 NOVEMBRE  
DAL 4 GENNAIO  
DALL'1 FEBBRAIO  
DALL'1 MARZO  
DAL 29 MARZO

## SETTIMANA 1

### LUNEDÌ

- PASTA IN BIANCO  
CON SPEZIE DEL MEDITERRANEO [1,3,7] (6,10)
- FUSI DI POLLO AL FORNO
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### MARTEDÌ

- PASTA DI RISO E MAIS AL POMODORO [3,7]
- LEGUMI - CECI (1,6,13)
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### MERCOLEDÌ

- PASSATO DI VERDURA DI STAGIONE  
CON CROSTINI [1,9] (6,10)
- FRITTATA [3, 7]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### GIOVEDÌ

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

### VENERDÌ

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

DAL 9 NOVEMBRE  
DAL 7 DICEMBRE  
DALL'11 GENNAIO  
DALL'8 FEBBRAIO  
DALL'8 MARZO

## SETTIMANA 2

### LUNEDÌ

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

### MARTEDÌ

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

### MERCOLEDÌ

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

### GIOVEDÌ

- PASTA AGLI AROMI [1,3,7,9] (6,10)
- PESCE [1,4] (2,14)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### VENERDÌ

- RISOTTO GIALLO CON SALSICCIA  
DI CARNI BIANCHE [3,7,9] (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

DAL 16 NOVEMBRE  
DAL 14 DICEMBRE  
DAL 18 GENNAIO  
DAL 15 FEBBRAIO  
DAL 15 MARZO

## SETTIMANA 3

### LUNEDÌ

- 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)

### MARTEDÌ

- PASSATO DI VERDURA  
CON PASTA DI RISO E MAIS [9]
- FRITTATA [3,7]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### MERCOLEDÌ

- LASAGNE AL FORNO [1,3,7,9] (6,10) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### GIOVEDÌ

- RISOTTO ROSSO AURORA [3,7,9]
- LEGUMI - PISELLI
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### VENERDÌ

- PASTA INTEGRALE AL PESTO [1,3,7] (6,10,13)
- FORMAGGIO FRESCO [7]
- VERDURA COTTA
- PANE INTEGRALE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

DAL 23 NOVEMBRE  
DAL 21 DICEMBRE  
DAL 25 GENNAIO  
DAL 22 FEBBRAIO  
DAL 22 MARZO

## SETTIMANA 4

### LUNEDÌ

- POLENTA E TRITA [9] (PIATTO UNICO)
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### MARTEDÌ

- PASTA INTEGRALE  
CON RAGÙ DI VERDURE [1,3,7,9] (6,10,13)
- UOVO SODO [3]
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### MERCOLEDÌ

- RISO ALL'OLIO [3,7]
- LEGUMI - FAGIOLI (1,6,13)
- VERDURA CRUDA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### GIOVEDÌ

- VELLUTATA DI VERDURA CON PASTA  
DI RISO E MAIS
- BOCCONCINI DI TACCHINO [1]
- VERDURA COTTA
- PANE COMUNE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE [1]
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (a rotazione)

### VENERDÌ

- PASTA IN BIANCO [1,3,7] (6,10)
- PESCE AL FORNO [1,4] (2,14)
- VERDURA CRUDA
- PANE INTEGRALE 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:** clementine, kiwi, arancia, mela, pera, banana, ananas.
- **VERDURA COTTA A ROTAZIONE:** cavolfiore, spinaci, carote, broccolo.
- **VERDURA CRUDA A ROTAZIONE:** insalata, insalata mista, carote, finocchi.

## 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.