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: arrosti, 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.

SCUOLA
DELL'INFANZIA
EMMA PEREGO OSCULATI

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
sito internet: 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 ALLO ZAFFERANO **[3,7,9]**
- ARROSTO DI LONZA
- 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 frittata) e le **VERDURE** potranno essere alternati in base alla disponibilità.