

LEGENDA SIMBOLI

- (*) Prodotto parzialmente o totalmente surgelato.
- (**) Il prodotto potrebbe essere fresco (di stagione e km0, quando disponibile) o surgelato.
- (***) Prodotto fresco (di stagione a km0, quando disponibile).
- (♣) Con ingredienti bio.

LEGENDA ALLERGENI

- (1) **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- (2) **CROSTACEI E DERIVATI**
Crostei 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...

MENÙ IN BIANCO

La richiesta va effettuata entro il giorno stesso (max ore 9) all'ingresso della Scuola.
Non necessita di prescrizione medica e non può superare i due giorni consecutivi a settimana.

IL MENÙ IN BIANCO COMPRENDE:

- PRIMO PIATTO:** - pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva crudo.
- SECONDO PIATTO:** - carne magra (pollo o tacchino) o pesce al vapore, alla piastra o al forno;
- prosciutto cotto o prosciutto di tacchino;
- formaggi tipo parmigiano, ricotta, mozzarella.

► È importante ricordare che il pasto collettivo rappresenta un momento di educazione alimentare e le variazioni devono essere giustificate da reali motivi di salute.

**LE PORZIONI
DI VERDURA, PANE
E FRUTTA
RIMARRANNO INVARIATE.**



MENÙ ESTIVO



ANNO SCOLASTICO 2024-2025



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

DAL 10 SETTEMBRE
DAL 7 OTTOBRE
DAL 31 MARZO
DAL 28 APRILE
DAL 26 MAGGIO
DAL 23 GIUGNO
DAL 21 LUGLIO



SETTIMANA 1

LUNEDÌ

- GNOCCHI AL POMODORO BIO (♣) (1, 3, 6)
- CAPRESE (MOZZARELLA E POMODORO) (***) (7)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7)
- PLATESSA AL FORNO (1, 4) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASTA AL RAGÙ (♣) (1, 6, 10) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- CREMA DI VERDURE CON ORZO (1, 9)
- LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI)(1,6,13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PASTA POMODORO E BASILICO (♣) (1)
- FRITTATA CON ZUCCHINE (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

DAL 16 SETTEMBRE
DAL 14 OTTOBRE
DAL 7 APRILE
DAL 5 MAGGIO
DAL 3 GIUGNO
DAL 30 GIUGNO
DAL 28 LUGLIO



SETTIMANA 2

LUNEDÌ

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO
- FUSI DI POLLO AL FORNO
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASTA INTEGRALE AL PESTO (1, 3, 6, 7, 10)
- MERLUZZO PANATO AL FORNO (1, 2, 4, 14)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASSATO DI VERDURA CON PASTA (1, 6, 9, 10)
- LEGUMI (LENTICCHIE) (1,6,13)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- RISOTTO AL POMODORO (♣)
- PROSCIUTTO COTTO
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PIZZA MARGHERITA (♣) (1, 7) (PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

DAL 23 SETTEMBRE
DAL 21 OTTOBRE
DAL 14 APRILE
DAL 12 MAGGIO
DAL 9 GIUGNO
DAL 7 LUGLIO



SETTIMANA 3

LUNEDÌ

- PASTA DI RISO E MAIS AL POMODORO BIO (♣)
- FRITTATA CON BASILICO (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASTA FREDDA CON MOZZARELLA E POMODORINI (1, 6, 7, 10) (PIATTO UNICO)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- GNOCCHI ALLA ROMANA (1, 3, 6, 7, 10)
- LEGUMI (PISELLI)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- RISOTTO ALLE ZUCCHINE
- BOCCONCINI DI POLLO DORATO (1)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI (1)
- PANGASIO AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

DAL 30 SETTEMBRE
DAL 19 MAGGIO
DAL 16 GIUGNO
DAL 14 LUGLIO



SETTIMANA 4

LUNEDÌ

- RISO ALL'OLIO
- BOCCONCINI DI TACCHINO (1)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASSATO DI VERDURA CON PASTA (1, 9, 6, 10)
- ARROSTO DI VITELLO (9)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASTA CON AROMI (1, 6, 10)
- PURÈ DI CECI (1,6,13)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- PASTA INTEGRALE CON POMODORO E MELANZANE (♣) (1, 6, 10)
- FRITTATA (3,7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PASTA DI RISO E MAIS AL PESTO (3, 7)
- NASELLO AL FORNO (1, 4, 6, 7, 9, 10)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

FRUTTA A ROTAZIONE TRA: MELONE, ALBICOCCA, PESCA, ANGURIA, MELA, PERA, BANANA.

VERDURA COTTA A ROTAZIONE TRA: ZUCCHINE, SPINACI, CAROTE, FAGIOLINI.

VERDURA CRUDA A ROTAZIONE TRA: INSALATA (verde o rossa), INSALATA MISTA (insalata, carote, pomodori), CAROTE, POMODORI.

IL PESCE POTREBBE VARIARE TRA: NASELLO, PANGASIO, MERLUZZO, PLATESSA, TROTA (a seconda della disponibilità).
TUTTA LA CARNE È ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA.

LEGENDE SIMBOLI,
ALLERGENI E NOTE

