

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).

LEGENDA ALLERGENI

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



**ANNO SCOLASTICO
2025-2026**



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

DAL 8 SETTEMBRE
DAL 6 OTTOBRE
DAL 6 APRILE
DAL 4 MAGGIO
DAL 1 GIUGNO
DAL 29 GIUGNO
DAL 27 LUGLIO

SETTIMANA



1

LUNEDÌ

- PASTA AL RAGÙ (1, 3, 6, 7, 9, 10)
(PIATTO UNICO)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

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

GIOVEDÌ

- CREMA DI VERDURE CON FARRO (1, 9)
- FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PASTA INTEGRALE
AL PESTO (1, 3, 6, 7, 10)
- LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1, 6, 13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

DAL 15 SETTEMBRE
DAL 13 OTTOBRE
DAL 13 APRILE
DAL 11 MAGGIO
DAL 8 GIUGNO
DAL 6 LUGLIO

SETTIMANA



2

LUNEDÌ

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO (3, 7, 9)
- ARROSTO DI VITELLO (9)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

- PASSATO DI VERDURA
CON PASTA DI RISO E MAIS (9, 10)
- PROSCIUTTO COTTO
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MERCOLEDÌ

- PASTA AGLI AROMI (1, 3, 6, 7, 9, 10)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- RISOTTO AL POMODORO (3, 7, 9)
- LEGUMI (LENTICCHIE) (1, 6, 13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

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

DAL 22 SETTEMBRE
DAL 20 OTTOBRE
DAL 20 APRILE
DAL 18 MAGGIO
DAL 15 GIUGNO
DAL 13 LUGLIO

SETTIMANA



3

LUNEDÌ

- PASTA INTEGRALE
CON AROMI (1, 3, 6, 7, 9, 10)
- FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

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

MERCOLEDÌ

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

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

VENERDÌ

- VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI (1)
- BOCCONCINI DI POLLO DORATO (1)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

DAL 29 SETTEMBRE
DAL 27 OTTOBRE
DAL 27 APRILE
DAL 25 MAGGIO
DAL 22 GIUGNO
DAL 20 LUGLIO

SETTIMANA



4

LUNEDÌ

- RISO ALL'OLIO (3, 7)
- UOVO SODO O FRITTATA (3, 7)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

MARTEDÌ

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

MERCOLEDÌ

- PASSATO DI VERDURA
CON PASTA DI RISO E MAIS (6, 9, 10)
- BOCCONCINI DI TACCHINO (1)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

GIOVEDÌ

- PASTA AL POMODORO (1, 3, 6, 7, 10)
- LEGUMI (CECI) (1, 6, 13)
- VERDURA CRUDA (***)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

VENERDÌ

- PASTA INTEGRALE CON POMODORO
E MELANZANE (1, 3, 6, 7, 10)
- PESCE AL FORNO (1, 2, 4, 14) (*)
- VERDURA COTTA (**)
- FRUTTA
- PANE (1, 7, 11)

- FRUTTA A ROTAZIONE TRA: CLEMENTINE, KIWI, ARANCIA, MELA, PERA, BANANA, ANANAS, UVA.
- VERDURA COTTA A ROTAZIONE TRA: CAVOLFIORE, SPINACI, CAROTE, FAGIOLINI.
- VERDURA CRUDA A ROTAZIONE TRA: INSALATA (verde o rossa), INSALATA MISTA (insalata, carote, finocchi), CAROTE, FINOCCHI.

ALCUNI INGREDIENTI BIOLOGICI SONO PRESENTI NEL MENÙ E POSSONO VARIARE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ.

IL PESCE POTREBBE VARIARE TRA: SOGLIOLA, PESCE SPADA, MERLUZZO, PLATESSA, ROMBO, TILAPIA, PASSERA, SAN PIETRO (a seconda della disponibilità).

TUTTA LA CARNE È ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA.

LEGENDE SIMBOLI,
ALLERGENI E NOTE

