

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA CARCANO nel Comune di ALBAVILLA
Dal 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 27ott/31ott25 24/28nov25 22/26dic25 19/23gen26 16/20feb26 16/20mar26	Pastina in brodo vegetale <u>1,6,9</u> Primo sale e Grana <u>3,7</u> Purè di patate <u>7</u> e Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Polenta Brasato di manzo <u>9</u> Verdure miste al vapore Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <u>1,6</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Insalata Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Filetti di merluzzo dorati al forno <u>1,3,4,7</u> Erbette Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Legumi agli aromi Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione
2° settimana 03/07nov25 01/05dic25 29dic/02gen26 26/30gen26 23/27feb26 23/27mar26	Insalata verde Pizza margherita <u>1,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Riso e prezzemolo in brodo vegetale <u>9</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3</u> Patate al forno e Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Erbette Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta alle zucchini <u>1,6,9</u> Prosciutto cotto Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta agli aromi <u>1,6</u> Lenticchie alla pizzaiola <u>9</u> Misto verdure al gratin <u>1,3,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione
3° settimana 10/14nov25 08/12dic25 05/09gen26 02/06feb26 02/06mar26 30mar/03apr26	Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Insalata mista Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta gratinata al forno con ragù di carne <u>1,3,7,9</u> Carote al vapore Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Crocchette di legumi <u>1,3,7,9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo <u>1,9</u> Coscia di pollo al forno <u>9</u> Purè di patate <u>7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Verdure gratinate <u>1,3,7</u> Pane <u>1</u> Frutta di stagione
4° settimana <u>20/24ott25</u> 17/21nov25 15/19dic25 12/16gen26 09/13feb26 09/13mar26	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di manzo Insalata verde Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Pasta alla crema di zucca <u>1,6</u> Mozzarella <u>7</u> Erbette Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Carote julienne Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <u>1,9</u> Cotoletta di pollo al forno <u>1,3</u> Patate al forno Pane <u>1</u> Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Piselli saltati <u>9</u> Fagiolini Pane <u>1</u> Frutta di stagione

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno 3 tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Il pesce è certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni da contaminazione crociata presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

Legenda allergeni: (Reg. UE n.1169/2011)

1	Glutine	4	Pesce	7	Latte	10	Senape	13	Lupini
2	Crostacei	5	Arachidi	8	Frutta a guscio	11	Sesamo	14	Molluschi
3	Uova	6	Soia	9	Sedano	12	Anidride solforosa		