

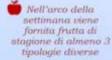
TABELLA INVERNALE



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	Pastina in brodo vegetale	Polenta	Pasta olio e salvia l.f.	Risotto alla milanese 3,7,9	Pasta al pomodoro <u>I.E.9</u>	
27ott/31ott25	1,6,9	Brasato di manzo 9		Filetti di merluzzo dorati al		
24/28nov25 22/26dic25	Primo sale e Grana 3.7	Verdure miste al vapore	Insalata	forno 1,3,4,7	Fagiolini	
19/23gen26	Purè di patate 7	Pane	Pane l	Erbette	Pane	
16/20feb26	e Carote julienne	Frutta di stagione			Frutta di stagione	
16/20mar26	Pane	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane <u>l</u> Frutta di stagione	Frutta di stagione	
	-			riutta di stagione		
2° settimana	Frutta di stagione Insalata verde	Riso e prezzemolo in brodo	Gnocchi al pomodoro <u>13.7.9</u>	Pasta alle zucchine I,6,9	Pasta agli aromi <u>l.f.</u>	
03/07nov25 01/05dic25 29dic/02gen26 26/30gen26	Pizza margherita 1,7	vegetale 9	Filetto di platessa al forno	Prosciutto cotto	Lenticchie alla pizzaiola 9	
	Pane	Cotoletta di tacchino 🖟	1.3.4.7	Insalata mista	Misto verdure al gratin 1,3,7	
	Frutta di stagione	Patate al forno e Fagiolini	<u>ابتابا</u> Erbette	Pane	Pane	
23/27feb26	Frutta di Stagione	Pane	Pane	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
23/27mar26		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	riutta di stagione	
3° settimana	Risotto alla parmigiana 3,7,9	<u> </u>	Pasta all'olio extraverg.	Passato di verdura con	Pasta al pomodoro I,E,9	
10/14nov25	Filetto di platessa al forno	con ragù di carne 1,3,7,9	Crocchette di legumi 1,3,7,9	orzo 1,9	Rotolo di frittata 3,7	
08/12dic25 05/09gen26	1.3.4.7	Carote al vapore	Fagiolini	Coscia di pollo al forno 9	Verdure gratinate <u>1.3,7</u>	
02/06feb26	Insalata mista	Pane	Pane	Purè di patate 7	Pane	
02/06mar26 30mar/03apr26	Pane l	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pane	Frutta di stagione	
30111a1/03ap120	Frutta di stagione		Trucka ar stagrerre	Frutta di stagione	Tratta ar stagione	
4° settimana	Pasta all'olio extraverg. L6	Pasta alla crema di zucca	Ravioli di magro alla	Passato di verdura con	Risotto alla milanese 3,7,9	
<u>20/24ott25</u> 17/21nov25	Polpette di manzo	1,6	salvia 1,3,6,7	crostini 1,9	Piselli saltati 🛭	
17/21110V25 15/19dic25	Insalata verde	Mozzarella 7	Filetto di platessa al forno	Cotoletta di pollo al forno	Fagiolini	
12/16gen26	Pane l	Erbette	1,3,4,7	1,3	Pane l	
09/13feb26 09/13mar26	Frutta di stagione	Pane l	Carote julienne	Patate al forno	Frutta di stagione	
55, 15	<u> </u>	Frutta di stagione	Pane <u>l</u>	Pane <u>l</u>	S	
		ŭ	Frutta di stagione	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



La verdura può
essere sastituita con
altra verdura di
stagione (no patate o
legum)

La 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		