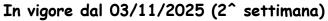


## COMUNE DI MAGNAGO MENU' AUTUNNO-INVERNO 2025/2026

## Scuole Elementari e Medie





	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro <sup>1,6,7,9,10</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Carote* all'olio Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Crema di verdure* con pastina <sup>1,6,7,9,10</sup> Arrosto di lonza <sup>1,6,10,13</sup> Patate* arrosto Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Pizza Margherita <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> ½ porz.formaggio <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio  Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> Succo di frutta + biscotti <sup>1,6</sup>	Pasta con crema di broccoli* <sup>1,6,7,10</sup> Coscia di pollo Insalata mista Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Merluzzo* gratinato <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> Insalata di finocchi Yogurt alla frutta <sup>7</sup> Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>
2° SETTIMANA	Risotto autunnale con zucca* <sup>7,9</sup> Hamburger di manzo agli aromi* Piselli* all'olio <sup>9</sup> Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Spaghetti (Infanzia: pasta corta) all'olio <sup>1,6,10</sup> Filetto di platessa* gratinato <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> Finocchi all'olio* Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Crema di zucchine e patate con pastina <sup>1,6,7,9,10</sup> Bocconcini di tacchino <sup>1,6,10,13</sup> Carote julienne Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Pasta integrale al pesto <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Fagiolini* all'olio Barretta di cioccolato <sup>6,7,8</sup> Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Gnocchi al pomodoro <sup>1,6,7</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Insalata mista Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>
3° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia <sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10,14</sup> Frittata alle verdure <sup>3,7</sup> Fagiolini* all'olio Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Pizza Margherita <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> ½ porz. prosciutto cotto Zucchine trifolate* Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Pasta pasticciata al ragù di manzo <sup>1,6,7,9,10,13</sup> ½ porz. Parmigiano Reggiano DOP <sup>7</sup> Insalata verde con carote julienne Frutta - Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Crema di verdure* con pastina integrale <sup>1,6,7,9,10</sup> Bocconcini di tacchino in umido <sup>9</sup> Finocchi* gratinati <sup>7</sup> Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Risotto alla parmigiana <sup>7,9</sup> Merluzzo* gratinato <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> Insalata mista Yogurt alla frutta <sup>7</sup> Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>
4° SETTIMANA	Crema di lenticchie con pastina integrale <sup>1,6,7,10,11</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Tris di verdure* all'olio Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Spaghetti all'olio <sup>1,6,10</sup> Filetto di platessa* gratinato <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup> Erbette* con Parmigiano Reggiano DOP <sup>7</sup> Barretta di cioccolato <sup>6,7,8</sup> Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Pasta con crema ai formaggi <sup>1,6,7,10,13</sup> Straccetti di pollo gratinati <sup>1,4,6,7,8,9,10,13,14</sup> Carote julienne Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Risotto alla parmigiana <sup>7,9</sup> Bruscitt di manzo <sup>9</sup> Cavolfiori* gratinati <sup>7</sup> Frutta Pane integrale <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>	Gnocchi alla zucca* <sup>1,6,7</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> /Provolone Valpadana DOP <sup>7</sup> Finocchi in insalata Frutta Pane <sup>1,4,6,7,8,9,10,14</sup>

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato. Il pane servito, con il 2° piatto, è a ridotto contenuto di sale.

In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.



## COMUNE DI MAGNAGO MENU' AUTUNNO-INVERNO 2025/2026



## Scuole Elementari e Medie In vigore dal 03/11/2025 (2° settimana)

Inumeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. Per pasta, pasta ripiena, lasagne, pizza, farina, pangrattato la fonte di glutine è grano. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.