

**MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
**ANNO SCOLASTICO 2024-2025 In vigore dal 04/11/2024 al 28/03/2025**



**PRIVO DI POMODORO**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1 settimana</b> dal 04/11 al 08/11 dal 02/12 al 06/12 <b>2025</b> dal 13/01 al 17/01 dal 10/02 al 14/02 dal 10/03 al 14/03	Risotto alla zucca Frittata al forno Spinaci Pane Frutta	Pasta allo zafferano Grana Insalata Pane Frutta	Ravioli di magro all'olio evo <b>Lenticchie</b> Carote cotte Pane Frutta	Minestrina in brodo vegetale Arrostito di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta	<b>Pasta all'olio</b> Tonno Erbette Pane Frutta
<b>2 settimana</b> dal 11/11 al 15/11 dal 09/12 al 13/12 <b>2025</b> dal 20/01 al 24/01 dal 17/02 al 21/02 dal 17/03 al 21/03	<b>Pasta integrale all'olio</b> Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Spinaci Pane Frutta	Pasta all'olio evo <b>Uova strapazzate</b> Fagiolini Pane ai 5 cereali Frutta	Passato di verdure con crostini Totani in umido Purea di patate e zucca Pane Frutta	Orzotto allo zafferano Bocconcini di mozzarella Insalata mista Pane Frutta
<b>3 settimana</b> dal 18/11 al 22/11 dal 16/12 al 20/12 <b>2025</b> dal 27/01 al 31/01 dal 24/02 al 28/02 dal 24/03 al 28/03	Pasta al pesto <b>Polpette di merluzzo</b> Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro Cotoletta di pollo Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Pizza senza pomodoro</b> Insalata Pane Frutta	<b>Pasta all'olio</b> Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno Fagiolini Pane Frutta
<b>4 settimana</b> dal 25/11 al 29/11 <b>2025</b> dal 06/01 al 10/01 dal 03/02 al 07/02 dal 03/03 al 07/03	Pasta alla crema di broccoli <b>Polpette di manzo</b> Zucca al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Spinaci Pane integrale Frutta	Crema di verdure con crostini <b>Merluzzo al forno</b> Patate e fagiolini Pane Frutta	Lasagne al pesto <b>Lenticchie</b> Carote cotte Pane Frutta	<b>Pasta integrale al ragù di verdure priva di pomodoro</b> Primo sale Insalata Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

**NOTE:** utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

\* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard