

	MERCOLEDI			GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano(7-9)	Pasta olio e grana(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo* (1-6-7-8-9-10-11-13)	Pizza Margherita(1-6-7-10-11-13)	Pasta al pesto(1-6-7-8-10)
	Uova strapazzate (3-7)	Bocconcini di pollo al limone(1-6-10-11)	Platessa impanata*(1-3-4-6-8-10-11)	1/2pz Mozzarella (7)	Tortino di zucchine (con patate e formaggio) (1-3-6-7-8-10-11)
	Carote julienne(12)	Fagiolini all'olio*(9)	patate all'olio	Pomodori (12)	Insalata e olive(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)
2 SETTIMANA	Agnolotti olio e grana(1-3-6-7)	Riso al pomodoro (7)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10) (pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta e piselli*(1-6-7-9-10)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta(1-6-7-10)
	primosale(7)	Merluzzo*gratinato (1-4-6-8-10-11)		Cotoletta di lonza al forno(1-3-6-8-10-11)	Rotolo di frittata(3-7)
	Erbette	Carote julienne(12)	Tris di verdure* (carote, patate, piselli) (9)	Pomodori(12)	Insalata verde(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta(7)
3 SETTIMANA	Pasta integrale pomodoro e olive (1-6-7-10)	Riso all'inglese (7-9)	Passato di verdure* e legumi con pasta(1-6-7-8-9-10-13)	Pizza Margherita(1-6-7-10-11-13)	Pasta alla norma (melanzane) (1-6-7-10)
	Scaloppine di pollo(1-6-10-11)	Rotolo di frittata al formaggio(3-7)	Mozzarella (7)	1/2pz Prosciutto cotto	Polpette di platessa / polpette di platessa al pomodoro a settimane alterne(1-3-4-6-7-8-10-11)
	Pomodori(12)	Insalata verde e carote julienne(12)	patate all'olio	Insalata mista(verde, carote, mais)(12)	Erbette*
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta agli aromi(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo* (1-6-7-8-9-10-11-13)	Pasta integrale al pesto (1-6-7-8-10)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10-11) (pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta al pomodoro(1-6-7-10)
	Provolone(7)	Arrosto di lonza(1-6-10-11)	Totani gratinati*(1-4-6-8-10-11-14)		Tortino di zucchine (con patate e formaggio) (1-3-6-7-8-10-11)
	INFANZIA: Crescenza (7)				
	Fagiolini*(9)	Patate al forno	insalata e olive(12)	Bis di verdure* (carote e piselli) (9)	Carote Julienne(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Barretta di cioccolato fondente(PS)/al latte(l)(6-7-8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

“SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (1)(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte e derivati (7), frutta a guscio (8)(cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano (9),senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini (13), molluschi (14) e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.”

MENU' AUTUNNO-INVERNO 2026-2027 COMUNE DI SOVICO (MB)

Sulla base dell'offerta CIRFOOD e delle percentuali di prodotti previsti dai CAM 2020, le materie prime utilizzate per la produzione del menù autunno-inverno 2026/2027 del Comune di Sovico saranno le seguenti:

PRODOTTI CERTIFICATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

RISO PARBOILED, MISTO UOVO PASTORIZZATO, OLIO EXTRAVERGINE, LATTE P.S. UHT, PANE GRATTUGIATO, PASTA DI SEMOLA (VARI FORMATI), PASTA DI SEMOLA INTEGRALE, ORZO PERLATO, PETTO DI POLLO, LIMONI, ARANCE, SUSINE, MANDARINI, PERE, CLEMENTINE, MAPO/MIYAKAWA, MELE, BANANE, FINOCCHI, PATATE, POMODORI, CAROTE, AGLIO, ZUCCHINE, CIPOLLE, MELANZANE, SEDANO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALVIA, FAGIOLINI GELO, ERBETTE GELO, CAROTE GELO, PISELLI GELO, PATATE GELO, VERDURE PER MINESTRONE GELO, POMODORI PELATI, PASSATA DI POMODORO, CECI SECCHI, LENTICCHIE SECCHIE, MOZZARELLA, CRESCENZA, PRIMOSALE, RICOTTA VACCINA, PESTO, MACINATO DI BOVINO GELO, FARINA 0, PROSCIUTTO COTTO, CIOCCOLATO AL LATTE*, CIOCCOLATO FONDENTE*.

* Prodotti del commercio equo-solidale



PRODOTTI DOP / IGP

PARMIGIANO REGGIANO,
PROVOLONE DOLCE

