



Menù autunno-inverno 2024/2025 - Comune di Urago d'Oglio

Scuola primaria e secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 ^a settimana	Riso al pomodoro	Passato di verdura* con pasta	Fusilli al ragù di lenticchie (con pomodoro)*	Minestrina	Pasta olio e Grana	04.11.2024-10.11.2024
	Hamburger vegetale*	Asiago DOP	Fil. Di merluzzo gratinato*	Scaloppina di pollo agli agrumi	Frittata con erbette*	16.12.2024-22.12.2024
	Carote julienne	Insalata	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Cappuccio	27.1.2025-02.2.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	10.3.2025-16.3.2025
2 ^a settimana	Pasta al pomodoro integrale	Pizza Margherita*	Pennette al ragù di verdure (con pomodoro)*	Minestrina	Riso alla zucca (bianco)*	11.11.2024-17.11.2024
	Hamburger vegetariano*	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Petto di pollo alla salvia	Tacchino arrosto e patate lesse*	Fil. Di di platessa panata*	23.12.2024-29.12.2024
	Insalata mista	Cavolfiore all'olio*	Insalata mista	Patate al forno*	Carote al vapore*	03.2.2025-09.2.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	17.3.2025-23.3.2025
3 ^a settimana	Farfalline alle carote (con pomodoro)*	Stortini al sugo di pomodoro e olive	Minestrina	Riso alla parmigiana	Sedani al pomodoro e ricotta	18.11.2024-24.11.2024
	Formaggio da Pasteggio	Frittata con erbette*	Stracchino e grissini	Scaloppina di pollo	Totani alla mugnaia*	30.12.2024-05.1.2025
	Insalata verde	Carote all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata mista	Carote e cappuccio	10.2.2025-16.2.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	24.3.2025-30.3.2025
4 ^a settimana	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Grana	Pasta pasticciata*	Crema di zucca con crostini	Fusilli all'olio	25.11.2024-01.12.2024
	Tonno all'olio d'oliva	Hamburger di bovino al forno	Rosa Camuna (1/2 porzione)	Uova strapazzate al pomodoro	Hamburger vegetali*	06.1.2025-12.1.2025
	Insalata	Erbette alla parmigiana*	Carote julienne	Broccoli all'olio*	Insalata verde	17.2.2025-23.2.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	31.3.2025-06.4.2025
5 ^a settimana	Pizza Margherita*	Penne al ragù leggero di carne con pomodoro	Riso allo zafferano "alla milanese"	Pasta olio e Grana	Minestrina	02.12.2024-08.12.2024
	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Italico	Spezzatino di petto di pollo agli aromi	Frittata ai formaggi	Cuoricini d'orata al forno*	13.1.2025-19.1.2025
	Insalata mista	Zucchine gratinate*	Carote julienne	Piselli* all'olio	Patate al forno*	24.2.2025-02.3.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	07.4.2025-13.4.2025
6 ^a settimana	Trivellini al tonno con pomodoro	Pastina in brodo di carne	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta olio e grana	Riso al pomodoro	09.12.2024-15.12.2024
	Formaggella	Manzo lesso con salsa al limone	Cotoletta di limanda*	Hamburger vegetali*	Frttitata con verdure	20.1.2025-26.1.2025
	Erbette agli aromi*	Patate al forno*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	03.3.2025-09.3.2025
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	14.4.2025-20.4.2025

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.