



Comune di Barlassina
Scuola Primaria
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
CELIACHIA
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



CIRFOOD

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro S/G Affettato di tacchino S/G Zucchine trifolate GALLETTE/CRACKER S/G Mousse di frutta	Pasta S/G agli aromi Frittata con porri S/G Insalata GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	PASTA S/G al ragù Mozzarella ½ pz S/G Pomodori GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pizza margherita S/G Insalata mista GALLETTE/CRACKER S/G Gelato S/G	Pasta S/G al ragù vegetale Polpette di merluzzo* S/G Carote julienne GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta S/G al pesto Formaggio fresco spalmabile S/G Pomodori in insalata con mais GALLETTE/CRACKER S/G Cracker S/G	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) S/G Carote julienne GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G al pesto di zucchine Cotoletta di lonza S/G Fagiolini all'olio GALLETTE/CRACKER S/G Yogurt alla frutta	Pasta S/G alla norma POLPETTE LEGUMI S/G *Erbette all'olio GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G olio e parmigiano Platessa gratin* S/G Insalata verde GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta S/G olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive GALLETTE/CRACKER S/G Gelato S/G	Passato di verdura e legumi (LATTA) con PASTINA S/G Bocconcini di tacchino S/G Patate al forno GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pizza margherita S/G Finocchi cotti GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano S/G FRITTATA con patate S/G *Fagiolini all'olio GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G al pomodoro Hamburger di merluzzo*S/G Insalata con mais GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi S/G al pomodoro FRITTATA S/G Pomodori GALLETTE/CRACKER S/G Barretta cioccolato al latte S/G	Pasta S/G olio e parmigiano Hamburger di manzo S/G Carote baby GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con RISO S/G Formaggio fresco spalmabile S/G Insalata GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G al pesto Lonza al forno S/G *Spinaci gratinati S/G GALLETTE/CRACKER S/G Dolce semplice S/G	Pasta S/G al pomodoro Tonno S/G Carote julienne GALLETTE/CRACKER S/G Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

IL MENU' è PREPARATO CON L'ESCLUSIONE DI PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE E TENENDO IN CONSIDERAZIONE I PRODOTTI CONTEMPLATI DAL PRONTUARIO A.I.C

Menu' privo di alimenti contenenti glutine. Il piatto è confezionato in monoporzione.

Menù elaborato dalla dietista CIRFOOD



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO CARNE
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro TONNO Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù DI LEGUMI Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine FORMAGGIO Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura e legumi con crostini BURGER VEG Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano BURGER VEG Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto UOVA *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

IL MENU' È PREPARATO CON L'ESCLUSIONE DI PRODOTTI CONTENENTI CARNE E TENENDO IN CONSIDERAZIONE I PRODOTTI CONTEMPLATI DAL PRONTUARIO A.I.C
 Menu' privo di alimenti contenenti carne.
 Menù elaborato dalla dietista CIRFOOD



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO FRUTTA A GUSCIO
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato PANNA	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto SOLO BASILICO Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker (BUDINO PER R.V.)	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato PANNA	Passato di verdura e legumi (LATTA) con PASTINA Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	PASTA al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane BUDINO	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con RISO Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto SOLO BASILICO Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce NO F.G.	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

“IL MENU” è PREPARATO CON L'ESCLUSIONE DI PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO E TENENDO IN CONSIDERAZIONE I PRODOTTI CONTEMPLATI DAL PRONTUARIO A.I.C.

Menu' privo di alimenti contenenti frutta a guscio. Il piatto è confezionato in monoporzione.

Menù elaborato dalla dietista CIRFOOD



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO LATTE
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro SPL Affettato di tacchino Zucchine trifolate GALLETTE MAIS/RISO Mousse di frutta	Pasta agli aromi SPL Frittata SOLO UOVO con porri Insalata GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù SPL CARNE BIANCA ½ pz Pomodori GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	FOCACCIA SOLO POMODORO Insalata mista GALLETTE MAIS/RISO Gelato COPPA FRAGOLETTA	Pasta integrale al ragù vegetale SPL Polpette di merluzzo*SPL Carote julienne GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto SOLO BASILICO BURGER VEG Pomodori in insalata con mais GALLETTE MAIS/RISO Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) SPL Carote julienne GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine SPL Cotoletta di lonza SPL Fagiolini all'olio GALLETTE MAIS/RISO BUDINO RISO	Pasta alla norma SPL Falafel* *Erbette all'olio GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Pasta olio SPL Platessa gratin*SPL Insalata verde GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio SPL BURGER VEG Carote/Mais/Olive GALLETTE MAIS/RISO Gelato COPPA FRAGOLETTA	Passato di verdura e legumi con PASTINA SPL Bocconcini di tacchino SPL Patate al forno GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	FOCACCIA SOLO POMODORO Finocchi cotti GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano SPL FRITTATA SOLO UOVO con patate *Fagiolini all'olio GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro SPL Hamburger di merluzzo*SPL Insalata con mais GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione
4° Settimana	PASTA al pomodoro SPL FRITTATA SOLO UOVO Pomodori GALLETTE MAIS/RISO BUDINO RISO	Pasta olio SPL Hamburger di manzo SPL Carote baby GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro SPL BURGER VEG Insalata GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto SOLO BASILICO Lonza al forno SPL *Spinaci gratinati GALLETTE MAIS/RISO Dolce semplice SPL	Pasta al pomodoro SPL Tonno SPL Carote julienne GALLETTE MAIS/RISO Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

IL MENU' è PREPARATO CON L'ESCLUSIONE DI PRODOTTI CONTENENTI LATTE E DERIVATI E TENENDO IN CONSIDERAZIONE I PRODOTTI CONTEMPLATI DAL PRONTUARIO A.I.C
 Menu' privo di alimenti contenenti latte e derivati. Il piatto è confezionato in monoporzione.
 Menù elaborato dalla dietista CIRFOOD



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO LEGUMI

Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso OLIO Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma FORMAGGIO *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura NO legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO PESCE
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale BURGER VEG Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano AFFETTATO TACCHINO Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro LEGUMI OLIO Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al pomodoro LEGUMI OLIO Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO POMODORO
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto ALL'OLIO Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù BIANCO Mozzarella ½ pz SPINACI Pane integrale Frutta fresca di stagione	FOCACCIA SOLO MOZZARELLA Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale NO POMODORO Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile INSALATA VERDE Pane Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta SOLO MELANZANE Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura NO POMODORO e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	FOCACCIA SOLO MOZZARELLA Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta ALLO ZAFFERANO Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi ALL'OLIO FRITTATA ZUCCHINE Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura NO POMODORO con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta ALLO ZAFFERANO Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO SUINO
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi Frittata con porri Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso cantonese (piselli e Uova strapazzate) Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine FORMAGGIO Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA con patate *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo* Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto UOVA *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

IL MENU' è PREPARATO CON L'ESCLUSIONE DI PRODOTTI CONTENENTI CARNE DI MAIALE E TENENDO IN CONSIDERAZIONE I PRODOTTI CONTEMPLATI DAL PRONTUARIO A.I.C Menu' privo di alimenti contenenti carne di maiale.
 Menù elaborato dalla dietista CIRFOOD



Comune di Barlassina
Scuola Primaria e Secondaria di primo grado
NO UOVO
Menù Primavera/Estate in vigore dal 13 aprile 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro Affettato di tacchino Zucchine trifolate Pane Mousse di frutta	Pasta agli aromi TORTINO DI LEGUMI SPU Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragù Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	BASE GELO POMODORO E MOZZARELLA Insalata mista Pane Gelato PANNA	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo*SPU Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto SOLO BASILICO Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata con mais Pane Cracker	Riso E piselli AFFETTATO TACCHINO Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto di zucchine Cotoletta di lonza SPU Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma Falafel* *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Platessa gratin*SPU Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Provolone Carote/Mais/Olive Pane Gelato PANNA	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	BASE GELO POMODORO E MOZZARELLA Finocchi cotti Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano BURGER VEG *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di merluzzo*SPU Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro AFFETTATO TACCHINO Pomodori Pane Barretta cioccolato al latte	Pasta olio e parmigiano Hamburger di manzo Carote baby Pane integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con farro Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto SOLO BASILICO Lonza al forno *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice SPU	Pasta al pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

