

BARLASSINA Menù Autunno/Inverno a.s. 2025-2026

In vigore dal 07/01/2026 (inizio dalla 2° settimana in tabella)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI		GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Pasta al pesto *Polpette di legumi *Fagiolini all'olio Pane Taralli	Crema di piselli* con orzo *Hamburger di pesce *Carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione	PRIMARIA Riso olio e parmigiano Cosce di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	SECONDARIA Lasagne alla bolognese *Spinaci Pane integrale Yogurt alla frutta	Lasagne alla bolognese *Spinaci Pane integrale Yogurt alla frutta	Pasta allo zafferano Crescenza Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta all'olio Affettato di tacchino *Erbette al forno Pane Mousse di frutta	*Vellutata di zucca con riso Frittata al forno Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e tonno Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca di stagione		Polenta Ragù di carne *Fagiolini all'olio Pane integrale Barretta cioccolato	Pasta al pesto Farinata Insalata con cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro Frittata al forno *Spinaci Pane Schiacciata	Pastina in brodo vegetale Asiago *Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Arrosto di lonza Insalata di finocchi Pane Frutta fresca di stagione		Pizza margherita *Fagiolini all'olio Pane integrale Budino	Pasta al ragù di verdure* *Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane Mousse di frutta	Crema di fagioli cannellini con farro Cosce di pollo al forno *Patate all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione		Riso alla zucca* Frittata al forno *Carote cotte Pane Barretta cioccolato	Gnocchi al pomodoro *Crocchette di pesce *Erbette 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 mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.