

BARLASSINA Menù Autunno/Inverno a.s. 2026-2027

In vigore dal 03/11/2026 (con partenza dalla prima settimana)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Pasta integrale al pomodoro Frittata con zucchine *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* con orzo Cosce di pollo *carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Provolone Finocchi in insalata Secondaria: Lasagne *Spinaci Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese *Spinaci Pane integrale Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro all'olio Hamburger o polpette di pesce* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta integrale al pomodoro Formaggio spalmabile *Erbette al forno Pane Frutta fresca di stagione	*Vellutata di zucca con riso Bocconcini di tacchino agli aromi Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano frittata *Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Ragù di carne *Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Lenticchie in umido Insalata e carote Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro Mozzarella *Spinaci Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata *Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Arrostato di lonza Finocchi cotti Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita *Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto *Platessa impanata Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Lenticchie in umido insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale pasticcata Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca* Frittata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro* *Crocchette di pesce 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 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.

La frutta servita si alternerà tra: banane, arance, clementini, mele