



COMUNE DI BESATE

PROPOSTA MENU' AUTUNNO/INVERNO - ANNO 2026-2027

In vigore dal 19 OTTOBRE 2026 con la 3° settimana



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATO DI VERDURA CON FARRO ASIAGO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ARROSTO DI LONZA	FOCACCIA 2 PZ (primaria e medie) FOCACCIA 1PZ+PASSATO VERD.CON PASTINA (infanzia) AFFETTATO DI TACCHINO	PASTA INTEGRALE AL RAGU' FRITTATA	PASTA AGLI AROMI FILETE' DI MERLUZZO
PATATE FORNO PANE INTEGRALE/FRUTTA	ERBETTE PANE/FRUTTA	CAROTE JULIENNE FRUTTA	FAGIOLINI PANE/FRUTTA	INSALATA MISTA E MAIS PANE/YOGURT ALLA FRUTTA

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
VELLUTATA DI ZUCCA E CAROTE CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO	MINESTRA DI RISO	PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
FORMAGGIO FRESCO CAVOLFIORI GRATINATI PANE/FRUTTA	SFORMATO DI UOVA E PATATE BROCCOLI PANE/BUDINO	BOCCONCINI DI POLLO SPINACI PANE INTEGRALE/FRUTTA	COTOLETTA DI LONZA INSALATA DI FINOCCHI PANE/FRUTTA	BASTONCINI DI MERLUZZO INSALATA MISTA PANE/FRUTTA

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE/FRUTTA	PASTINA IN BRODO BOCCONCINI DI TACCHINO CAVOLFIORI PANE/FRUTTA	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE MOZZARELLE FAGIOLINI PANE INTEGRALE/FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA UOVA SODE PISELLI PANE/FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO ARROSTO DI LONZA CAROTE JULIENNE E MAIS PANE/TORTA

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO FORMAGGIO ITALICO ERBETTE PANE/FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA FRITTATA CAROTE JULIENNE PANE/YOGURT	PASTINA IN BRODO medie RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA FUSI DI POLLO FINOCCHI GRATINATI PANE INTEGRALE/FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON PASTA BRUSCIT DI MANZO materna POLPETTONE DI MANZO PURE' PANE/FRUTTA	PASTA ALLO ZAFFERANO PEPITE DI PESCE INSALATA PANE/FRUTTA

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento ATS

Sale IODATO utilizzato in preparazione e condimento