



CONCOREZZO: MENU' SETTEMBRE-OTTOBRE A.S. 2026-2027

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
	DAL 28/09 AL 02/10/2026 DAL 26/10 AL 30/10/2026	DAL 09/09 AL 11/09/2026 DAL 05/10 AL 09/10/2026	DAL 14/09 AL 18/09/2026 DAL 12/10 AL 16/10/2026	DAL 21/09 AL 25/09/2026 DAL 19/10 AL 23/10/2026
Lunedì	Pasta al pesto 1,3,7,8 Uova sode 3 Carote julienne Pane integrale 1 - Frutta fresca	Riso alla cantonese* 3,7 Asiago 7 Insalata e finocchi Pane 1 - Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di verdure* 1,9 Provola 7 e prosciutto cotto Carote* al forno Pane 1 - Frutta fresca	Fagiolini* all'olio evo Pizza Margherita 1,7 Pane integrale 1 Frutta fresca
Martedì	Pasta al tonno 1,4 Mozzarella 7 Erbette* all'olio Pane 1 - Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro 1,9 Platessa* alla mugnaia 1,4 Fagiolini* al forno Pane 1 - Frutta fresca	Risotto alla parmigiana 7,9 Girella di frittata al formaggio 3,7 Pomodori Pane integrale 1 Frutta fresca	Pasta speck, zucchine* e zafferano 1 Cotoletta di pollo 1,3 Carote* al vapore Pane multicereali 1 - Frutta fresca
Mercoledì	Crema di zucchine* con farro 1,9 Hamburger di manzo 1,9 Patate al forno Pane 1 - Frutta fresca	Risotto alle zucchine* 7,9 Frittata al rosmarino 3,7 Finocchi* gratinati 7 Pane multicereali 1 - Frutta fresca	Quadrucchi di magro agli aromi 1,3,7,9 Polpette di legumi 1,3,7,9 Zucchine* trifolate Pane multicereali 1 - Frutta fresca	Pasta alla norma 1,7 Tortino uova zucchine e patate 3,7 Finocchi Julienne Pane 1 - Frutta fresca
Giovedì	Pasta pomodoro e basilico 1,9 Polpette* di legumi 1,3,7,9 Pomodori Pane multicereali 1 - Budino 7	Insalata di farro vegetariana 1 Scaloppina di pollo al limone 1,9 Spinaci* al forno Pane integrale 1 Yogurt 7	Pasta al pesto 1,3,7,8 Platessa* impanata 1,3,4 Insalata mista Pane 1 - Torta allo yogurt 1,3,7	Carote julienne e mais Lasagna* 1,3,7,9 Pane 1 Gelato 7
Venerdì	Risotto alla milanese 7,9 Filetè di merluzzo* impanato 1,3,4 Zucchine* prezzemolate Pane 1 - Frutta fresca	Pasta e fagioli 1,9 Bocconcini di mozzarella 7 (1/2 porzione) Macedonia di verdure* Pane 1 - Frutta fresca	Passato di verdure* con orzo 1,9 Bocconcini di pollo 1,3 Patate prezzemolate Pane 1 - Frutta fresca	Risotto con radicchio 7,9 Filetè di nasello* olio limone e prezzemolo 4 Zucchine* agli aromi Pane 1 - Frutta fresca

* potrebbe contenere prodotto gelo (per la lasagna il prodotto gelo è riferito solo alla sfoglia)

NOTA 1: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

NOTA 2: Nelle Scuole Primarie, quando presente in menù la pizza margherita o dei secondi piatti impanati, verrà servito pane con pezzatura di 30g.

NOTA 3: Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni. Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate.

ALLERGENI: 1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/litkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

