



## CONCOREZZO: MENU' INFANZIA NOVEMBRE-MARZO a.s. 2025-2026

The same of the sa				
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
	Dal 17/11/2025 al 21/11/2025 Dal 15/12/2025 al 19/12/2025 Dal 12/01/2025 al 16/01/2025 Dal 09/02/2025 al 13/02/2025 Dal 09/03/2025 al 13/03/2025	Dal 24/11/2025 al 28/11/2025 Dal 19/01/2025 al 23/01/2025 Dal 16/02/2025 al 18/02/2025 Dal 16/03/2025 al 20/03/2025	Dal 03/11/2025 al 07/11/2025 Dal 01/12/2025 al 05/12/2025 Dal 26/01/2025 al 30/01/2025 Dal 23/02/2025 al 27/02/2025 Dal 23/03/2025 al 27/03/2025	Dal 10/11/2025 al 14/11/2025 Dal 09/12/2025 al 12/12/2025 Dal 07/01/2025 al 09/01/2025 Dal 02/02/2025 al 06/02/2025 Dal 02/03/2025 al 06/03/2025 Dal 30/03/2025 al 01/04/2025
Lunedì	Pasta alla crema di zucca*1,3,7 Asiago 7 Bieta costa* ripassata Pane integrale 1 - Frutta fresca	Pasta al pomodoro <mark>1,3,7,9</mark> Farinata* di ceci Finocchi* gratinati <mark>3,7</mark> Pane <mark>1</mark> - Frutta fresca	Quadrucci di magro al pomodoro 1,3,7,9 Primo sale 7 Carote julienne Pane integrale 1 Frutta fresca	Pasta al pesto <b>1,3,7,8</b> Bocconcini di mozzarella <b>7</b> Carote* saltate Pane <b>1</b> – Frutta fresca
Martedì	Risotto alla parmigiana <b>3,7,9</b> Platessa* impanata <b>1,3,4</b> Insalata mista Pane <b>1</b> - Frutta fresca	Passato di verdura* con crostini 1,3,7,9 Cotoletta di pollo 1,3 Patate al forno Pane 1 - Frutta fresca	Pasta agli aromi 1,3,7 Platessa* impanata 1,3,4 Spinaci* gratinati 3,7 Pane multicereali 1 - Frutta fresca	Pasta e fagioli <b>1,3,7,9</b> Finocchi julienne Pane multicereali <b>1</b> –Frutta fresca
Mercoledì	Vellutata* di carote e cavolfiore con orzo 1,3,7,9 Arrosto di vitello alla pizzaiola Zucchine* all'olio Pane 1 – Frutta fresca	Pinzimonio di verdure Pizza margherita <mark>1,7</mark> Pane multicereali <mark>1</mark> – Frutta fresca	Insalata mista Lasagna* <mark>1,3,7,9</mark> Pane <mark>1</mark> – Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure* <b>1,3,7,9</b> Cosce di pollo Zucca* al forno Pane integrale <b>1</b> Frutta fresca
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro 1,3,7,9  Uovo sodo 3  Finocchi a julienne  Pane multicereali 1 –  Budino al cioccolato 7	Risotto alla milanese 3,7,9 Filetè di merluzzo* impanato 1,3,4 Fagiolini* all'olio Pane integrale 1 Yogurt 7	Passato di verdura* con orzo 1,3,7,9 Scaloppina di pollo al limone 1,9 Patate prezzemolate Pane 1 – Torta allo yogurt 1,3,7	Pasta all'amatriciana 1,3,7 Frittata al formaggio 3,7 Biete* all'olio Pane 1 Crème Caramel 7
Venerdì	Passato di ceci con ditalini <b>1,3,7</b> Polpette di legumi* <b>1,3,7,9</b> Spinaci* al forno Pane <b>1</b> - Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola <mark>1,3,7,9</mark> Girella di frittata al formaggio <mark>3,7</mark> Broccoli* al vapore Pane <mark>1</mark> -Frutta fresca	Pasta al pomodoro <b>1,3,7,9</b> Hamburger* di legumi <b>1,3,7,9</b> Zucchine* all'olio Pane <b>1</b> –Frutta fresca	Crema di zucchine con farro 1,3,7,9 Filetè di nasello* olio limone e prezzemolo 4 Carote julienne Pane 1 -Frutta fresca

## \* potrebbe contenere prodotto gelo

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 menù 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/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.



