

|           | I SETTIMANA   | II SETTIMANA   | III SETTIMANA  | IV SETTIMANA  |
|-----------|---|--|--|---|
| Lunedì    | Pasta <sup>BIO</sup> al pesto <sup>BIO</sup> 1,3,5,6,7,8,10,13<br>Cotoletta di lonza  1,3,6,10<br>Ratatouille* di verdure <sup>BIO</sup> (carote, zucchine, melanzane)<br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup> | Gnocchetti sardi <sup>BIO</sup> al pomodoro <sup>BIO</sup> e ricotta 1,6,7,9,10,13<br>Uova strapazzate <sup>BIO</sup> 3,7,9<br>Zucchine trifolate <sup>BIO</sup><br><b>Pane integrale</b> <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup>  | Pasta <sup>BIO</sup> allo zafferano 1,6,7,9,10,13<br>Filetto di limanda* gratinata al forno <sup>FAO 27/37</sup> 1,4,10<br>Fagiolini* all'olio <sup>BIO</sup><br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup>  | Pasta <sup>BIO</sup> agli aromi 1,6,10,13<br>Piselli in umido* <sup>BIO</sup> 9<br>Carote prezzemolate* <sup>BIO</sup><br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup>  |
| Martedì   |   |  |  |   |
| Mercoledì | Pasta <sup>BIO</sup> olio <sup>BIO</sup> e Parmigiano Reggiano <sup>DOP</sup> 1,6,7,10,13<br>Filetto di merluzzo* gratinato <sup>MSC</sup> 1,4,10<br>Insalata verde <sup>BIO</sup><br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Gelato* 3,7,8  | Pizza margherita <sup>BIO</sup> 1,6,7,10,13<br>½ porzione di prosciutto cotto <br>Carote julienne <sup>BIO</sup><br><b>Grissini</b> <sup>BIO</sup> 1,6,10,11,13 <br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup><br>Merenda: frutta di stagione <sup>BIO</sup> | Risotto <sup>BIO</sup> alla parmigiana <sup>DOP</sup> 7,9<br>Arrosto di lonza  1,6,9,10<br>Carote julienne <sup>BIO</sup><br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup> | Riso <sup>BIO</sup> al pomodoro <sup>BIO</sup> 7,9<br>Fesa di tacchino arrosto ai profumi d'estate  1,6,10<br>Spinaci gratinati* <sup>BIO</sup> 1,7,10<br>Pane <sup>BIO</sup> 1,6,10,13<br>Frutta di stagione <sup>BIO</sup> |
| Giovedì   |   |  |  |   |
| Venerdì   |   |  |  |   |


La fornitura della merenda pomeridiana è riservata solo agli alunni della Scuola dell'Infanzia iscritti al servizio di post-scuola

\*I piatti potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.

**N.B.** Nell'ottica di una gestione "green" del servizio, l'acqua viene servita in brocca

**Legenda elenco allergeni:** 1. Glutine; 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 di stagione a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati.

**TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA: BIOLOGICO (BIO):** 100% frutta, 100% ortaggi, 100% legumi, 100% prodotti trasformati di origine vegetale (compresi pomodori pelati), 100% pane e prodotti da forno, 100% pasta, 100% riso, 100% farine, 100% cereali e derivati, 100% uova, 100% latte e yogurt, 100% succhi di frutta e marmellate, 100% olio extravergine di oliva, 30% carne bovina, suina e avicola, 30% salumi e formaggi. **DENOMINAZIONE**

**ORIGINE PROTETTA (DOP):** Parmigiano Reggiano e asiago. **NAZIONALE (  ):** carni avicole, carni suine, carni bovine. Pesce: MSC ( <sup>MSC</sup> ) o FAO27 o FAO37 ( <sup>FAO 27/37</sup> ).

| ELABORATO DA               | CONTROLLATO DA             | APPROVATO DA                                     | REVISIONE       |
|----------------------------|----------------------------|--|-----------------|
| Servizio Dietetico Vivenda | Team Giubilesi & Associati | Comune di Giussano - Ufficio Pubblica Istruzione | Rev. 31/03/2026 |