

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**DIETA IN BIANCO**

	<b>I SETTIMANA</b>	<b>II SETTIMANA</b>	<b>III SETTIMANA</b>	<b>IV SETTIMANA</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Cavolfiori gratinati * <u>Pane comune</u> <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Pesce in bianco <sup>4</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Arrosto di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <u>Pane comune</u> <sup>1</sup> Mela/Banana	Riso in bianco Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7 *</sup> Pane <sup>1</sup> Mela/Banana
<b>Mercoledì</b>	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Riso in bianco Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Spinaci all'olio* Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana
<b>Giovedì</b>	<u>MENU' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</u> Riso in bianco Carne in bianco * Fagiolini trifolate * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Carne in bianco * Carote all'olio * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Riso in bianco Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Riso in bianco Carne in bianco * Fagiolini all'olio * <u>Pane comune</u> <sup>1</sup> Mela/Banana
<b>Venerdì</b>	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Verdura cotta * <u>Pane comune</u> <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Carne in bianco * Verdura cotta * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana	Pasta all'olio <sup>1,6,10</sup> Pesce in bianco <sup>4 *</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Mela/Banana

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENU' NO MAIALE**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Affettato di tacchino ½ porzione Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> <b>Legumi</b> ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> <b>Pasta al pomodoro</b> <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> <b>Tonno</b> <sup>4</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENU' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati (Scuola dell'infanzia) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> (Scuola primaria) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENU' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <sup>1,3,6,7,8,11</sup>

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

\*\*insalata verde, finocchi e carote

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 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.



**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENU' NO CARNE**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia <sup>1,3,6,7,8,10</sup> <b>Formaggio</b> ½ porzione <sup>7</sup> Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> <b>Legumi</b> ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> <b>Pasta al pomodoro</b> <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> <b>Lenticchie</b> con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> <b>Tonno</b> <sup>4</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> <b>Filetto di merluzzo al pomodoro</b> <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENU' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> <b>Filetto di limanda gratinato</b> <sup>1</sup> Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENU' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <sup>1,3,6,7,8,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
 \*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' VEGETARIANO**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia <sup>1,3,6,7,8,10</sup> <b>Formaggio</b> ½ porzione Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> <b>Legumi</b> ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> <b>Pasta al pomodoro</b> <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> <b>Lenticchie</b> con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> <b>Formaggio</b> <sup>7</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Pasta al pomodoro</b> <sup>1,6,9,10*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di <b>tofu</b> <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> <b>Legumi in insalata</b> Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> <b>Tofu gratinato</b> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> <b>Hamburger vegano</b> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <sup>1,3,6,7,8,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENU' VEGANO**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al <b>basilico no formaggio</b> 1,6,10,11 <b>Hamburger vegano</b> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <b>no formaggio</b> 1,6,10,11 <b>Hamburger vegano</b> Cavolfiori gratinati <b>no formaggio</b> <sup>1*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza rossa <sup>1,6,10,11</sup> <b>Legumi porzione intera</b> Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta al <b>pomodoro no formaggio</b> 1,6,9,10 Tortino di legumi <b>vegano</b> <sup>1,3</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <b>no formaggio</b> <sup>9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> <b>Lenticchie con polenta</b> <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 <b>Hamburger vegano</b> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <b>no formaggio</b> <sup>1,6,9,10 *</sup> <b>Legumi in insalata</b> Zucchine gratinate <b>no formaggio</b> <sup>1*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10,11 <b>Tofu alla mediterranea</b> <sup>4,9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e zucca no latte no formaggio</b> <sup>9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al <b>pomodoro no formaggio</b> 1,2,4,6,10,14* <b>Crocantina di ceci</b> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di <b>tofu</b> <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENU' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> <b>Riso e zafferano no latte no formaggio</b> <sup>9</sup> <b>Legumi in insalata</b> Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> <b>Budino di riso al cioccolato</b>	Pastina in brodo <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 <b>Legumi in insalata</b> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <b>no formaggio</b> <sup>9</sup> <b>Tofu agli aromi</b> Purè di patate <b>no latte</b> * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e pomodoro no formaggio</b> <sup>9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 Tortino di legumi <b>vegano</b> <sup>1,3</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio <b>no formaggio</b> <sup>1,6,10,11</sup> <b>Tofu gratinato</b> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> <b>Yogurt di soia</b>	<b>MENU' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <b>no formaggio</b> <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <b>vegano</b> <sup>1,3,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <b>no formaggio</b> <sup>1,6,9,10</sup> <b>Hamburger vegano</b> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> legumi <b>Dolcetto no latte no uovo</b> <sup>1,6,11</sup>

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

\*\*insalata verde, finocchi e carote

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 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.



**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' NO PESCE**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Affettato di tacchino ½ porzione Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta alla gricia <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Arrosti di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati ( <b>Scuola dell'infanzia</b> ) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> ( <b>Scuola primaria</b> ) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> <b>Crocantina di ceci</b> Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> <b>Cane al forno*</b> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> <b>Carne al forno*</b> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <sup>1,3,6,7,8,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
 \*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.



**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' NO LATTE**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al <b>basilico no formaggio</b> 1,6,10,11 <b>Carne in bianco *</b> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <b>no formaggio</b> 1,6,10,11 Affettato di tacchino <b>porzione intera</b> Cavolfiori gratinati <b>no formaggio</b> 1* <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza rossa 1,6,10,11 Prosciutto cotto <b>porzione intera</b> Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta al <b>pomodoro no formaggio</b> 1,6,9,10 <b>Carne in bianco *</b> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <b>no formaggio</b> <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea 4,9 Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 Arrostato di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 * Uova strapazzate <b>no latte</b> <sup>3</sup> Zucchine gratinate <b>no formaggio</b> <sup>1*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10,11 Rotolo di frittata <b>no latte</b> <sup>3</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e zucca no latte no formaggio</b> <sup>9</sup> Rollè di frittata <b>no formaggio no latte</b> <sup>3</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare 1,2,4,6,10,14* <b>Pesce in bianco</b> <sup>4*</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> <b>Riso e zafferano no latte no formaggio</b> <sup>9</sup> Bocconcini di pollo panati ( <b>Scuola dell'infanzia</b> ) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> ( <b>Scuola primaria</b> ) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> <b>Budino di riso al cioccolato</b>	Pastina in brodo <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 <b>Carne in bianco *</b> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <b>no formaggio</b> <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <b>no latte</b> <sup>3,9*</sup> Purè di patate <b>no latte</b> * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e pomodoro no formaggio</b> <sup>9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 Tortino di legumi <b>no latte</b> <sup>1,3</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio <b>no formaggio</b> 1,6,10,11 Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11*</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> <b>Yogurt di soia</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 Tortino alle verdure <b>no latte</b> <sup>1,3,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <b>no formaggio</b> 1,6,9,10 Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> <b>Dolcetto no latte</b> <sup>1,3,6,11</sup>

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

\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENU' NO LATTOSIO**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al <b>basilico</b> <sup>1,6,10,11</sup> <b>Carne in bianco *</b> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <sup>1,6,10,11</sup> Affettato di tacchino <b>porzione intera</b> Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza <b>rossa</b> <sup>1,6,10,11</sup> Prosciutto cotto <b>porzione intera</b> Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta al <b>pomodoro</b> <sup>1,6,9,10</sup> <b>Carne in bianco *</b> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENU' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Arrostò di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <b>no latte</b> <sup>3</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10,11</sup> Rotolo di frittata <b>no latte</b> <sup>3</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e zucca no latte</b> <sup>9</sup> Rollè di frittata <b>no formaggio no latte</b> <sup>3</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> <b>Pesce in bianco</b> <sup>4 *</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENU' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> <b>Riso e zafferano no latte</b> <sup>9</sup> Bocconcini di pollo panati ( <b>Scuola dell'infanzia</b> ) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> ( <b>Scuola primaria</b> ) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> <b>Budino di riso al cioccolato</b>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> <b>Carne in bianco *</b> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <b>no latte</b> <sup>3,9*</sup> Purè di patate <b>no latte</b> * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Riso e pomodoro</b> <sup>9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <b>no latte</b> <sup>1,3</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10,11</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> <b>Yogurt di soia</b>	<b>MENU' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <b>no latte</b> <sup>1,3,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> <b>Dolcetto no latte</b> <sup>1,3,6,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.



**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' NO FRUTTA SECCA**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al <b>basilico</b> <sup>1,6,7,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>Pasta olio e salvia</b> <sup>1,6,10</sup> Affettato di tacchino ½ porzione Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta alla gricia <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Arrosto di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <sup>1,6,9,10</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati ( <b>Scuola dell'infanzia</b> ) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> ( <b>Scuola primaria</b> ) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> <b>Budino alla vaniglia</b> <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> <b>Dolcetto no frutta secca</b> <sup>1,3,6,7,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' NO UOVO**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <sup>1,6,7,8,10</sup> Affettato di tacchino <b>porzione intera</b> Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta alla gricia <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Arrosto di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <sup>1,6,9,10 *</sup> <b>Legumi in insalata</b> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> <b>Carne in bianco</b> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> <b>Croccantina di ceci</b> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati no uovo (Scuola dell'infanzia) Cotoletta di pollo <b>no uovo</b> <sup>1,6,11</sup> (Scuola primaria) Fagiolini trifolati * Pane <sup>1</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> <b>Pesce in bianco</b> <sup>4</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> Farinata di ceci Fagiolini all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Tortino di legumi <b>no uovo</b> <sup>1,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <b>no uovo</b> <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <b>no uovo</b> <sup>1,6,7,8,11</sup>

\*I piatti sono preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine.  
\*\*insalata verde, finocchi e carote

**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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' NO GLUTINE**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta <b>senza glutine</b> al pesto 6,7,8,10,11 Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Ravioli <b>senza glutine</b> olio e salvia 3,6,7,8,10 Affettato di tacchino ½ porzione Cavolfiori gratinati <b>senza glutine</b> <sup>7*</sup> Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Pizza margherita <b>senza glutine</b> 6,7,10,11 Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta <b>senza glutine</b> alla gricia <sup>6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <b>senza glutine</b> <sup>9</sup> Insalata tricolore ** Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> al pomodoro 6,9,10 Arrostito di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Crema di verdure <b>con riso</b> <sup>6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <b>senza glutine</b> <sup>7</sup> Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Gnocchi di patate <b>senza glutine</b> al pomodoro <sup>6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> al profumo di mare <sup>2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Polenta <b>senza glutine</b> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati <b>senza glutine</b> (Scuola dell'infanzia) Cotoletta di pollo <b>senza glutine</b> <sup>3,6,11</sup> (Scuola primaria) Fagiolini trifolati * Pane <b>senza glutine</b> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <b>senza glutine</b> <sup>6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote e piselli * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Minestra di riso e piselli <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> <b>Crocantina di ceci senza glutine</b> Fagiolini all'olio * Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta <b>senza glutine</b> al pomodoro 6,9,10 Tortino di legumi <b>senza glutine</b> <sup>3,7</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> olio e parmigiano reggiano <sup>6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <b>senza glutine</b> <sup>4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <b>senza glutine</b> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta <b>senza glutine</b> ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <b>senza glutine</b> <sup>3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <b>senza glutine</b> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri <b>con riso</b> <sup>6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <b>senza glutine</b> <sup>4,10</sup> Carote trifolate * Pane <b>senza glutine</b> <b>Crostatina senza glutine</b> <sup>3,6,7,8,11</sup>

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

\*\*insalata verde, finocchi e carote

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 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.

**COMUNE DI GIUSSANO**  
**MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025**  
**MENÙ' FAVISMO**

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto <sup>1,6,7,8,10,11</sup> Primosale <sup>7</sup> Broccoletti al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia <sup>1,3,6,7,8,10</sup> Affettato di tacchino ½ porzione Cavolfiori gratinati <sup>1,7*</sup> <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,10,11</sup> Prosciutto cotto ½ porzione Carote julienne Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UN SALTO A ROMA</b> Pasta alla gricia <sup>1,6,7,9,10</sup> Ricotta <sup>7</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Passato di verdure <b>no legumi</b> <sup>9</sup> Merluzzo* alla mediterranea <sup>4,9</sup> Patate al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	<b>MENÙ' SPECIALE: UNA CAMMINATA IN VALTELLINA</b> Brasato con polenta <sup>1,9</sup> Insalata tricolore ** Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Arrosto di lonza <sup>9</sup> Broccoletti, carote e cavolfiori all'olio * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo <b>no legumi</b> <sup>1,6,9,10 *</sup> Uova strapazzate <sup>3,7</sup> Zucchine gratinate <sup>1,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Chicche di patate al pomodoro <sup>1,6,7,8,9,10,13</sup> Rotolo di frittata <sup>3,7</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto alla zucca <sup>7,9</sup> Rollè di frittata al formaggio <sup>3,7</sup> Spinaci all'olio * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta al profumo di mare <sup>1,2,4,6,10,14*</sup> Asiago DOP <sup>7</sup> Zucchine al forno * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Polenta <sup>1</sup> Spezzatino di tacchino <sup>9</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	<b>MENÙ' SPECIALE: QUATTRO PASSI A MILANO</b> Risotto allo zafferano <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo panati ( <b>Scuola dell'infanzia</b> ) Cotoletta di pollo <sup>1,3,6,11</sup> ( <b>Scuola primaria</b> ) <b>Verdura no fagiolini</b> * Pane <sup>1</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pastina in brodo <sup>1,6,9,10</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Carote <b>no piselli</b> * Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Minestra di riso <b>no piselli</b> <sup>9</sup> Frittata alla provenzale <sup>3,7,9*</sup> Purè di patate <sup>7*</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <sup>7,9</sup> <b>Carne in bianco</b> * <b>Verdura no fagiolini</b> * <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> <b>Pesce in bianco</b> <sup>4 *</sup> Insalata mista di cavolo cappuccio e carote <b>Pane integrale</b> <sup>1</sup> Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano reggiano <sup>1,6,7,10</sup> Filetto di limanda panato <sup>1,4,6,11 *</sup> Insalata di finocchi Pane <sup>1</sup> Yogurt <sup>7</sup>	<b>MENÙ' SPECIALE: GIORNATA NELL'ORTO</b> Pasta ai profumi dell'orto <sup>1,6,9,10</sup> Tortino alle verdure <b>no legumi</b> <sup>1,3,7,9*</sup> Insalata mista con cavolo cappuccio Pane <sup>1</sup> Frutta di stagione	Vellutata di zucca e porri con pasta <sup>1,6,9,10</sup> Bastoncini di merluzzo <sup>1,4,10</sup> Carote trifolate * Pane <sup>1</sup> Crostatina alla marmellata <sup>1,3,6,7,8,11</sup>

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

\*\*insalata verde, finocchi e carote

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 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.