



CITTÀ DI MELEGNANO

MENÙ INVERNALE A.S. 2025/2026

| | I settimana | II settimana | III settimana | IV settimana |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lunedì | Ravioli di carne in brodo di carne ^{1 3 6 7 9 10 11} Mozzarella ⁷ Carote julienne Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Gnocchetti tirolese burro e salvia ^{1 3 6 7 8 10} Asiago ⁷ Carote brasate Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Passato di zucchine e cavolfiori con pasta ^{1 10} Grana padano ^{3 7} Piselli* e carote brasate Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Pasta mimosa ^{1 7 10} (pasta con besciamella allo zafferano) Mozzarella ⁷ Insalata mista con finocchi Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta |
| Martedì | Riso all'inglese ⁷ (riso con burro e parmigiano) Hamburger di carne Insalata mista con finocchi Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Crema di ceci* con pasta ^{1 6 10 11} Frittata ^{3 7} Patate e fagiolini Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Risotto alla milanese ⁷ Polpette di legumi ^{1 3 7 10} Finocchi crudi Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Gnocchi pomodoro e basilico ^{1 3 6 7 8 10 11} Bocconcini di pollo al forno con limone ¹ Spinaci* brasati Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta |
| Mercoledì | Tortiglioni al ragù di tonno ^{1 4 10} Uova strapazzate ^{3 7} Spinaci* brasati Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Lasagne al ragù ^{1 3 6 7 8 10 11} (unica portata) Insalata mista con finocchi Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Passato di fagioli cannellini* con pasta ^{1 6 10 11} Arrosto di tacchino ¹ Insalata verde Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Passato di lenticchie con patate ^{6 11} Frittata ^{3 7} Erbette gratinate ^{1 7} Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta |
| Giovedì | Pizza margherita ^{1 6 7 10 11} 1/2 porzione di mozzarella ⁷ Insalata verde Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Passato di verdure con pasta ^{1 10} Cotoletta di pollo ^{1 10} Spinaci* brasati Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Pasta al pomodoro ^{1 10} Hamburger di merluzzo* con maionese vegana ^{1 3 4 10} Broccoli gratinati ^{1 7} Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | MENÙ SPECIALE |
| Venerdì | Passato di fagioli cannellini* con pasta ^{1 6 10 11} Fettuccine di totani impanate ^{2 4 14} Patate e fagiolini Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Risotto alla zucca ⁷ Platessa* impanata ^{1 3 4 10} Insalata verde Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Pizza margherita ^{1 6 7 10 11} 1/2 porzione di mozzarella ⁷ Cruditè di carote e finocchi Pane di semola ^{1 6 10 11} Frutta | Risotto allo zafferano ⁷ Merluzzo* impanato ^{1 3 4 10} Carote brasate Pane di semola ^{1 6 10 11} Torta |

Si specifica che per tutti i primi piatti, a eccezione dei condimenti con pesce, verrà aggiunto sui refettori il parmigiano reggiano, contenente l'allergene latte e derivati.

*Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine.

Legenda elenco allergeni: 1. 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. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati

*può contenere tracce di glutine. Relativamente al consumo di tale prodotto da parte degli utenti affetti da celiachia, si rimanda all'informativa aziendale allegata.