Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Montagna

COMUNE DI SONDRIO - CI829 - REG. UFFICIALE - 0041555 - Uscita - 25/11/2026 - 10:20

MENÙ SCUOLA INFANZIA – PRIMARIA

Comune di Sondrio

Regione Lombardia
ATS Montagna

07/11/2025

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
RISO E PISELLI* HAMBURGER DI MANZO 6 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA AL PESTO 1 3 5 7 8 10 FORMAGGIO 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE1 5 6 8 10 FRITTATA 3 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA IN BIANCO 1 10 PESCE *4 AL POMODORO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11
1° MARTEDI'	**2° MARTEDI'**	**3° MARTEDI'**	**4° MARTEDI'**
TROFIE AL PESTO 1 3 5 6 7 8 10 FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* 1 4 VERDURA DI STAGIONE POLPA /FRUTTA DI STAGIONE PANE 1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA IN BIANCO 1 10 POLLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	RISO ALLA CURCUMA POLLO O TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE POLPA DI FRUTTA/FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA RICOTTA E ZUCCHINE1 7 10 SCALOPPINE DI LONZA AL LIMONE E ROSMARINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11
1° MERCOLEDI'	**2° MERCOLEDI'**	**3° MERCOLEDI'**	**4° MERCOLEDI'**
PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI 1 3 5 6 7 8 10 POLLO ALLA PIZZAIOLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA INTEGRALE IN SALSA AURORA 1 7 8 6 10 ARROSTO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 FILETTO DI MERLUZZO* 4 AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	MINESTRA DI RISO/RISO IN BIANCO 8 PETTO DI TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11
1° GIOVEDI'	**2° GIOVEDI'**	**3° GIOVEDI'**	**4° GIOVEDI'**
VERDURA MISTA PIZZOCCHERI 1 5 6 7 8 10 ½ porzione di formaggio 7 FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASSATO DI VERDURA*/VERDURA DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA1 3 5 6 7 8 11 FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	MINESTRA DI VERDURA/ PASTA AL RAGU' VEGETALE 1 10 ARROSTO DI LONZA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	VERDURA DI STAGIONE LASAGNE1 3 7 8 9 10 11/PASTA AL RAGÙ1 10 /LASAGNE AL RAGU' DI LEGUMI1 3 7 8 9 10 11 FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11
1° VENERDI'	**2° VENERDI'**	**3° VENERDI'**	**4° VENERDI'**
PASTA IN BIANCO 1 10 FRITTATA CON FORMAGGIO e ZUCCHINE*3 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	RISO ALLA ZUCCA/ O ZAFFERANO PESCE* 4 AL FORNO/INSALATA DI PESCE* 4 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	GNOCCHETTI DI GRANO SARACENO1 5 6 7 8 10 ALL'OLIO AROMATIZZATO FORMAGGIO 7 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11	PASTA INTEGRALE 1 6 10 POMODORO E BASILICO/ O PASTA INTEGRALE1 6 10 ALLA NORMA (CON MELANZANE) LEGUMI1 6 10 11 / O TORTINO* DI LEGUMI 1 3 6 7 10 11 VERDURA DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE1,3,4,5,6,7,8,10,11

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva.
Le verdure, in mancanza del prodotto fresco, verranno utilizzate surgelate all'origine.
N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.
FRUTTA: assicurando almeno tre differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
ACQUA: di rete. **PESCE:** origine FAO 37 o 27**,** deve essere assicurata una adeguata deliscatura – prodotto surgelato all'origine.
TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) 1 VOLTA AL MESE in occasione di menù speciali.

Si utilizzano solo: **PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, parmigiano DOP, SALE IODATO, PANE a ridotto contenuto di sale e OLIO extravergine di oliva** sia per condimenti a crudo che per la cottura.

Una volta alla settimana verrà servito **PANE CON FARINA INTEGRALE**

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata.

PRODOTTI BIOLOGICI 100%: frutta, ortaggi, uova, pasta, riso, pelati, passata e polpa di pomodoro, legumi, latte, yogurt. PRODOTTI BIOLOGICI in parte: carni.

PRODOTTI km ZERO: formaggi (30 % biologico o DOP, IGP, pizzoccheri).

***PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE**

Nei mesi estivi (settembre- ottobre, maggio e giugno) in base al clima verranno sostituite le minestre ed i passati con pasta asciutta.

Le pietanze preparate seguono le grammature previste dalle linee guida ATS

I prodotti utilizzati per la preparazione rispettano le caratteristiche merceologiche del capitolato e dell'offerta tecnica presentata

I numeri a pedice indicano la presenza e il tipo di allergene, facendo riferimento alla tabella degli Allergeni Ministeriale:

1. Cereali contenenti Glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta con guscio
9. Sedano e prodotti a base di Sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

NON SI PUO' ESCLUDERE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA