

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO CARNE					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 24-nov 05-gen 16-feb 30-mar	Pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con orzo	Polenta	risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	Asiago 1/2 porz	Frittata	brusciti di soia	Piselli* spadellati	Totani* in umido
	Finocchi* in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiori* gratinati
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
2° settimana 20-ott 01-dic 12-gen 23-feb	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	PASTA AL RAGU DI SOIA	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	Frittata con spinaci		Merluzzo* alla mugnaia	Lenticchie* in umido
	Carote* e finocchi* crudi	Insalata di cavolo cappuccio		Cavolfiore* gratinato	Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune		Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Torta margherita
3° settimana 27-ott 08-dic 19-gen 02-mar	Pasta integrale al pesto	PASTA E FAGIOLI	Risotto ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. FORMAGGIO	Sformato di merluzzo* al forno	HAMBURGER DI SOIA	Uova* strapazzate
	Carote* julienne	Insalata	Finocchi* gratinati	PURE' DI PATATE	Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° settimana 03-nov 15-dic 26-gen 09-mar	PASTA AL POMODORO e ricotta	Risotto alla zucca*	pizza margherita	Passato di verdure* con crostini	Pasta olio e Grana Padano
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato	1/2 porz. Formaggio fresco	spezzatino di soia	FRITTATA
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote* julienne	PATATE	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
5° settimana 10-nov 22-dic 02-feb 16-mar	PASTA IN SALSA AURORA	Ravioli di magro olio e salvia	Pastina in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	Uova* strapazzate	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTE DI PESCE*	Lenticchie* in umido
	Finocchi* in insalata	Carote* julienne	PURE' DI PATATE	Cavolfiore* gratinato	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT
6° settimana 17-nov 29-dic 09-feb 23-mar	Risotto al pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Velutata di zucca*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta al pesto
	Mozzarella	Frittata con zucchine	HAMBURGER DI SOIA	1/2 PORZ.FORMAGGIO	MERLUZZO GRATINATO
	Carote* julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

OPASTA, RISO 50%

OPRODOTTI BIOLOGICI

OPOLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

OPFRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO MAGIALE					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^a settimana	pasta con ragù di lenticchie🍴	Passato di verdura*🍴 con orzo🍴	Polenta🍴	risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro🍴 e olive
	Asiago 1/2 porz	Frittata 🍴	Bruslett di manzo	Piselli*🍴 spadellati	Totani* gratinati
	Finocchi🍴 in insalata	Patate*🍴 al forno	Carote* cotte	Insalata🍴	Cavolfiori🍴* gratinati
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
24-nov					
05-gen					
16-feb					
30-mar					
2 ^a settimana	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO🍴	Pasta con crema di broccoli*	LASAGNE AL RAGU'	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE🍴	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	Frittata🍴 con spinaci			Lenticchie🍴 in umido
	Carote🍴 e finocchi🍴 crudi	Fagiolini* al vapore			Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune			Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione			Torta margherita
20-ott					
01-dic					
12-gen					
23-feb					
3 ^a settimana	Pasta integrale al pesto	PASTA E FAGIOLI🍴	Risotto ZAFFERANO E PISELLI🍴	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro🍴
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. FORMAGGIO			Uova🍴 strapazzate
	Carote🍴 julienne	Insalata 🍴			Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune			Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT🍴			Frutta di stagione
27-ott					
08-dic					
19-gen					
02-mar					
4 ^a settimana	PASTA AL POMODORO🍴 e ricotta	Risotto alla zucca*🍴	pizza margherita	Passato di verdure*🍴 con crostini	Pasta olio e Grana Padano
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato	1/2 porz. Formaggio fresco	Spezzatino di pollo con	FRITTATA🍴
	SPINACI🍴	Finocchi* cotti	Carote🍴 julienne	PATATE🍴	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
03-nov					
15-dic					
26-gen					
09-mar					
5 ^a settimana	PASTA IN SALS'AURORA	Ravioli di magro olio e salvia	Pastina in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	Uova🍴 strapazzate	Cotoletta di pollo	CROCCHETTE DI PESCE*	Lenticchie🍴 in umido
	Finocchi🍴 in insalata	Carote🍴 julienne	PURE' DI PATATE🍴	Cavolfiore*🍴 gratinato	SPINACI🍴
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT🍴
10-nov					
22-dic					
02-feb					
16-mar					
6 ^a settimana	Risotto al pomodoro🍴	Pasta CON CAVOLFIORI🍴	Vellutata di zucca*🍴	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI🍴	Pasta al pesto
	Mozzarella	Frittata🍴 con zucchine	HAMBURGER DI SOIA	1/2 PORZ.AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO
	Carote🍴 julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* 🍴 al forno	Insalata🍴	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione
17-nov					
29-dic					
09-feb					
23-mar					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO
FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA
UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

🍴PASTA, RISO 50% 🍴OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO 🍴PRODOTTI BIOLOGICI 🍴FRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

SENZA GLUTINE						
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
1° settimana	pasta AGLUT con ragù di lenticchie🍴	Passato di verdura*🍴 con RISO🍴	Polenta🍴	RISOTTO alla curcuma	Pasta AGLUT al pomodoro🍴 e olive	
	Asiago 1/2 porz	Frittata 🍴	Bruscitt di manzo	Piselli*🍴 spadellati	Totani* gratinati AGLUT	
	Finocchi🍴 in insalata	Patate*🍴 al forno	Carote* cotte	Insalata🍴	Cavolfiori🍴* gratinati AGLUT	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	
2° settimana	GNOCCHI AGLUT AL POMODORO🍴	Pasta AGLUT con crema di broccoli*	LASAGNE AL RAGU' AGLUT	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE🍴	Pasta AGLUT ALLA PORTOFINO	
	PRIMO SALE	Frittata🍴 con spinaci		Merluzzo* alla mugnaia AGLUT	Lenticchie🍴 in umido	
	Carote🍴 e finocchi🍴 crudi	Fagiolini* al vapore		Cavolfiore*🍴 gratinato AGLUT	Carote* cotte	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT		Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	PLUMCAKE AGLUT	
3° settimana	Pasta AGLU OLIO E BASILICO	PASTA AGLUT E FAGIOLI🍴	Risotto ZAFFERANO E PISELLI🍴	Pastina AGLUT in brodo	Pasta AGLUT al pomodoro🍴	
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	Sformato di merluzzo* al forno AGLUT	arrosto di tacchino AGLUT	Uova🍴 strapazzate	
	Carote🍴 julienne	Insalata 🍴	Finocchi* gratinati AGLUT	PURE' DI PATATE🍴	Fagiolini* al vapore	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	YOGURT🍴	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4° settimana	PASTA AGLUT POMODORO🍴 e ricotta	Risotto alla zucca*🍴	pizza margherita AGLUT	Passato di verdure*🍴 con crostini AGLUT	Pasta AGLUT olio e Grana Padano	
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato AGLUT	1/2 porz. Formaggio fresco	Spezzatino di pollo con	FRITTATA🍴	
	SPINACI🍴	Finocchi* cotti	Carote🍴 julienne	PATATE🍴	Broccoli*	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
5° settimana	PASTA AGLUT IN SALS'AURORA	PASTA AGLUT OLIO E SALVIA	Pastina AGLUT in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta AGLUT alla curcuma	
	ASIAGO	Uova🍴 strapazzate	Cotoletta di pollo AGLUT	CROCCHETTE DI PESCE* AGLUT	Lenticchie🍴 in umido	
	Finocchi🍴 in insalata	Carote🍴 julienne	PURE' DI PATATE🍴	Cavolfiore*🍴 gratinato AGLUT	SPINACI🍴	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT🍴	
6° settimana	Risotto al pomodoro🍴	Pasta AGLUT CON CAVOLFIORI🍴	Vellutata di zucca*🍴	PASTA AGLUT AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI🍴	Pasta AGLU OLIO E BASILICO	
	Mozzarella	Frittata🍴 con zucchine	arrosto di lonza	1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO AGLUT	
	Carote🍴 julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* 🍴 al forno	Insalata🍴	Broccoli*	
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	
LA PRODUZIONE DEI PIATTI VERRA' FATTA CON PRODOTTI SENZA GLUTINE						

LA PRODUZIONE DEI PIATTI VERRA' FATTA CON PRODOTTI SENZA GLUTINE

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

🍴PASTA, RISO 50%

🍴 PRODOTTI BIOLOGICI

🍴OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

🍴FRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO BOVINO					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª settimana 24-nov 05-gen 16-feb 30-mar	pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura	Polenta	risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	Asiago 1/2 porz	Frittata	brusciti di soia	Piselli* spadellati	Totani* gratinati
	Finocchi in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiori* gratinati
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
2ª settimana 20-ott 01-dic 12-gen 23-feb	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	PASTA AL RAGU DI SOIA	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	Frittata con spinaci		Merluzzo* alla mugnaia	Lenticchie in umido
	Carote e finocchi crudi	Fagiolini* al vapore		Cavolfiore* gratinato	Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune		Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Torta margherita
3ª settimana 27-ott 08-dic 19-gen 02-mar	Pasta integrale al pesto	PASTA E FAGIOLI	Risotto ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	Sformato di merluzzo* al forno	arrosto di tacchino	Uova strapazzate
	Carote julienne	Insalata	Finocchi* gratinati	PURE' DI PATATE	Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4ª settimana 03-nov 15-dic 26-gen 09-mar	PASTA AL POMODORO e ricotta	Risotto alla zucca	pizza margherita	Passato di verdure* con crostini	Pasta olio e Grana Padano
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato	1/2 porz. Formaggio fresco	Spezzatino dipollo con	FRITTATA
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote julienne	PATATE	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
5ª settimana 10-nov 22-dic 02-feb 16-mar	PASTA IN SALSA AURORA	Ravioli di magro olio e salvia	Pastina in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	Uova strapazzate	Cotoletta di pollo	CROCCHETTE DI PESCE*	Lenticchie in umido
	Finocchi in insalata	Carote julienne	PURE' DI PATATE	Cavolfiore* gratinato	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT
6ª settimana 17-nov 29-dic 09-feb 23-mar	Risotto al pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Vellutata di zucca	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta al pesto
	Mozzarella	Frittata con zucchini	arrosto di lonza	1/2 PORZ.AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO
	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO
FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA
UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

PRODOTTI BIOLOGICI

FRUTTA 3 VOLTE A SETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

VEGETARIANO					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	Pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con orzo	Polenta	risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	Asiago 1/2 porz	Frittata	bruscit di soia	Piselli* spadellati	HAMBURGER DI SOIA
	Finocchi in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiori* gratinati
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
24-nov					
05-gen					
16-feb					
30-mar					
2° settimana	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	PASTA AL RAGU DI SOIA	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	Frittata con spinaci			Lenticchie in umido
	Carote e finocchi crudi	Fagiolini* al vapore			Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune			Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione			Torta margherita
20-ott					
01-dic					
12-gen					
23-feb					
3° settimana	Pasta integrale al pesto	PASTA E FAGIOLI	Risotto ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. FORMAGGIO	CROCCHETTA DI LEGUMI	HAMBURGER DI SOIA	Uova strappazate
	Carote julienne	Insalata	Finocchi* gratinati	PURE' DI PATATE	Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
27-ott					
08-dic					
19-gen					
02-mar					
4° settimana	PASTA AL POMODORO e ricotta	Risotto alla zucca*	pizza margherita	Passato di verdure* con crostini	Pasta olio e Grana Padano
	FARINATA DI CECI	HAMBURGER DI SOIA	1/2 porz. Formaggio fresco	spezzatino di soia	FRITTATA
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote julienne	PATATE	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
03-nov					
15-dic					
26-gen					
09-mar					
5° settimana	PASTA IN SALS'AURORA	Ravioli di magro olio e salvia	Pastina in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	Uova strappazate	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTA DI LEGUMI	Lenticchie in umido
	Finocchi in insalata	Carote julienne	PURE' DI PATATE	Cavolfiore* gratinato	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT
10-nov					
22-dic					
02-feb					
16-mar					
6° settimana	Risotto al pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Veilitata di zucca*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta al pesto
	Mozzarella	Frittata con zucchine	HAMBURGER DI SOIA	1/2 PORZ FORMAGGIO	CROCCHETTA DI LEGUMI
	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione
17-nov					
29-dic					
09-feb					
23-mar					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

CPASTA, RISO 50%

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

PRODOTTI BIOLOGICI

FRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

SENZA GLUTINE, NO LATTOSIO				
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
1° settimana	Pasta AGLUT con ragù di lenticchie♣	Passato di verdura *♣ con RISO♣	Polenta♣	RISO alla curcuma
	1/2 PRZ. TONNO	Frittata ♣NO FORMAGGIO	Bruscitt di manzo	Piselli*♣ spadellati
	Finocchi♣ in insalata	Patate*♣ al forno	Carote* cotte	Insalata♣
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA
24-nov				
05-gen				
16-feb				
30-mar				

2° settimana	GNOCCHI AGLUT AL POMODORO♣	Pasta AGLUT con crema di broccoli*	PASTA AGLUT AL RAGU'	RISO CURCUMA E ZUCCHINE♣	Pasta AGLUT ALLA PORTOFINO
	POLLO	Frittata ♣ con spinaci NO FORMAGGIO	1/2 PORZ POLPETTA DI MANZO	Merluzzo* AL LIMONE	Lenticchie♣ in umido
	Carote♣ e finocchi♣ crudi	Insalata di cavolo cappuccio♣	Insalata♣ mista	Cavolfiore*♣	Carote* cotte
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA
20-ott					
01-dic					
12-gen					
23-feb					

3° settimana	Pasta AGLU OLIO E BASILICO	PASTA AGLUT E FAGIOLI♣	Riso ZAFFERANO E PISELLI♣	Pastina AGLUT in brodo	Pasta AGLUT al pomodoro♣
	TONNO	1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	Sformato di merluzzo* al forno AGLUT	Tacchino dorato AGLUT	Uova♣ strapazzate NO FORMAGGIO
	Carote♣ julienne	Insalata ♣	Finocchi* COTTI	PATATE♣	Fagiolini* al vapore
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	YOGURT♣	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
27-ott					
08-dic					
19-gen					
02-mar					

4° settimana	PASTA AGLUT POMODORO♣	Risotto alla zucca*♣	PASTA AGLUT AL POMODORO	Passato di verdure*♣ con crostini AGLUT	Pasta AGLUT ALL'olio
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato AGLUT	POLLO	Spezzatino di pollo con	FRITTATA♣ NO FORMAGGIO
	SPINACI♣	Finocchi* cotti	Carote♣ julienne	PATATE♣	Broccoli*
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
03-nov					
15-dic					
26-gen					
09-mar					

5° settimana	PASTA AGLUT IN SALSA AURORA	PASTA AGLUT OLIO E SALVIA	Pastina AGLUT in brodo	RISO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta AGLUT alla curcuma
	TONNO	Uova♣ strapazzate NO FORMAGGIO	Cotoletta di pollo AGLUT	CROCCHETTE DI PESCE* AGLUT	Lenticchie♣ in umido
	Finocchi♣ in insalata	Carote♣ julienne	PATATE♣	Cavolfiore*♣	SPINACI♣
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA
10-nov					
22-dic					
02-feb					
16-mar					

6° settimana	Riso al pomodoro♣	Pasta AGLUT CON CAVOLFIORI♣	PASSATO di zucca*♣	PASTA AGLUT AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI♣	Pasta AGLU OLIO E BASILICO
	TONNO	Frittata♣ con zucchine NO FORMAGGIO	Cotoletta di lonza al forno AGLUT	1/2 PORZ.AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO AGLUT
	Carote♣ julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* ♣ al forno	Insalata♣	Broccoli*
	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT	Pane AGLUT
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione
17-nov					
29-dic					
09-feb					
23-mar					

LA PRODUZIONE DEI PIATTI VERRA' FATTA CON PRODOTTI SENZA GLUTINE
NO FORMAGGIO GRATUIGIATO COME INGREDIENTE E CONDIMENTO

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

♣PASTA, RISO 50%

♣ PRODOTTI BIOLOGICI

♣OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

♣FRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO MAIALE, NO POLLO						
LUNEDI		MARTEDI		GIOVEDI		VENERDI
1ª settimana	Pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con orzo	Polenta	Risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive	
	Asiago 1/2 porz	Frittata	Bruscitt di manzo	Piselli* spadellati	Totani* gratinati	
	Finocchi in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiori* gratinati	
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	
2ª settimana	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	LASAGNE AL RAGU'	RISOTTO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO	
	PRIMO SALE	Frittata con spinaci			Lenticchie in umido	
	Carote e finocchi crudi	Fagiolini* al vapore			Carote* cotte	
	Pane comune	Pane comune			Pane comune	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione			Torta margherita	
3ª settimana	Pasta integrale al pesto	PASTA E FAGIOLI	Risotto ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. FORMAGGIO	Stornato di merluzzo* al forno	arrosto di tacchino	Uova strapazzate	
	Carote julienne	Insalata	Finocchi* gratinati	PURE' DI PATATE	Fagiolini* al vapore	
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4ª settimana	PASTA AL POMODORO e ricotta	Risotto alla zucca*	pizza margherita	Passato di verdure* con crostini	Pasta olio e Grana Padano	
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato	1/2 porz. Formaggio fresco	Spezzatino di soia con	FRITTATA	
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote julienne	PATEE	Broccoli*	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
5ª settimana	PASTA IN SALSA AURORA	Ravioli di magro olio e salvia	Pastina in brodo	RISOTTO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma	
	ASIAGO	Uova strapazzate	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTE DI PESCE*	Lenticchie in umido	
	Finocchi in insalata	Carote julienne	PURE' DI PATATE	Cavolfiore* gratinato	SPINACI	
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	
6ª settimana	Risotto al pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Vellutata di zucca*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta al pesto	
	Mozzarella	Frittata con zucchine	HAMBURGER DI SOIA	1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO	
	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

☞PASTA, RISO 50%

☞OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

☞ PRODOTTI BIOLOGICI

☞FRUTTA 3 VOLTE ASETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO CARNE, UOVA, PESCE					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura con orzo	Polenta	riso alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	Asiago 1/2 porz	FARINATA	brusci di soia	Piselli spadellati	HAMBURGER DI SOIA
	Finocchi in insalata	Patate al forno	Carote cotte	Insalata	Cavolfiori gratinati
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
24-nov 05-gen 16-feb 30-mar					
2° settimana	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli	PASTA AL RAGU DI SOIA	RISO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	FARINATA		Stornato di merluzzo al forno	Lenticchie in umido
	Carote e finocchi crudi	Fagiolini al vapore	Insalata mista	Cavolfiore	Carote cotte
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	BISCOTTI CRICH
20-ott 01-dic 12-gen 23-feb					
3° settimana	Pasta integrale OLIO E BASILICO	PASTA E FAGIOLI	Riso ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. FORMAGGIO	CROCCHETTA DI LEGUMI	HAMBURGER DI SOIA	FARINATA
	Carote julienne	Insalata	Finocchi	PURE DI PATATE NO FORMAGGIO	Fagiolini al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
27-ott 08-dic 19-gen 02-mar					
4° settimana	PASTA AL POMODORO e ricotta	Riso alla zucca	PIZZA ROSSA	Passato di verdure con crostini	Pasta ALL'OLIO
	FARINATA DI CECI	HAMBURGER DI SOIA	1/2 porz. Formaggio fresco	spezzatino di soia	FARINATA
	SPINACI	Finocchi cotti	Carote julienne	PATATE	Broccoli
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
03-nov 15-dic 26-gen 09-mar					
5° settimana	PASTA IN SALS'AURORA	PASTA olio e salvia	Pastina in brodo	RISO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	FARINATA	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTA DI LEGUMI	Lenticchie in umido
	Finocchi in insalata	Carote julienne	PATATE	Cavolfiore	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT
10-nov 22-dic 02-feb 16-mar					
6° settimana	Risoal pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Vellutata di zucca	PASTA AL RAGU DI VERDURE E LEGUMI	Pasta al pesto
	Mozzarella	FARINATA	HAMBURGER DI SOIA	1/2 PORZ. FORMAGGIO	CROCCHETTA DI LEGUMI
	Carote julienne	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Insalata	Broccoli
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione
17-nov 29-dic 09-feb 23-mar					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

PRODOTTI BIOLOGICI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

FRUTTA 3 VOLTE A SETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

VEGANO					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 24-nov 05-gen 16-feb 30-mar	pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con orzo	Polenta	riso alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	FAGIOLINI	FARINATA	brusciti di soia	Piselli* spadellati	HAMBURGER DI SOIA
	Finocchi* in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiori*
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione
2° settimana 20-ott 01-dic 12-gen 23-feb	PASTA AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	PASTA AL RAGU DI SOIA	RISO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	CROCCHETTA DI LEGUMI	FARINATA	Insalata mista	Sformato di LEGUMI	Lenticchie in umido
	Carote* e finocchi* crudi	Fagiolini* al vapore	Pane integrale	Cavolfiore*	Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune	Frutta di stagione	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	BISCOTTI CRICH
3° settimana 27-ott 08-dic 19-gen 02-mar	Pasta integrale OLIO E BASILICO	PASTA E FAGIOLI	Riso ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	CROCCHETTA DI LEGUMI	FAGIOLINI	CROCCHETTA DI LEGUMI	spezzatino di soia	FARINATA
	Carote* julienne	Insalata	Finocchi* cotti	PATATE	Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° settimana 03-nov 15-dic 26-gen 09-mar	PASTA AL POMODORO	Riso alla zucca*	PIZZA ROSSA	Passato di verdure* con crostini	Pasta ALL'OLIO
	FARINATA DI CECI	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTA DI LEGUMI	MIX DI LEGUMI	FARINATA
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote* julienne	PATATE	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
5° settimana 10-nov 22-dic 02-feb 16-mar	PASTA AL POMODORO	PASTA olio e salvia	Pastina in brodo	RISO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	MIX DI LEGUMI	FARINATA	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTA DI LEGUMI	Lenticchie in umido
	Finocchi* in insalata	Carote* julienne	PATATE	Cavolfiore*	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA
6° settimana 17-nov 29-dic 09-feb 23-mar	RISO pomodoro	Pasta con CAVOLFIORI	PASSATO di zucca*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta OLIO E BASILICO
	MIX DI LEGUMI	FARINATA	HAMBURGER DI SOIA	CROCCHETTA DI VERDURE	CROCCHETTA DI LEGUMI
	Carote* julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione
NO FORMAGGIO GRATUGGIATO COME INGREDIENTE E CONDIMENTO					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO
FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA
UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

*OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO *PRODOTTI BIOLOGICI *FRUTTA 3 VOLTE A SETTIMANA

*PASTA, RISO 50%

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILLAVESCO

Menu' Invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO LATIOSIO					
LUNEDI		MARTEDI		GIOVEDI	
1° settimana		2° settimana		3° settimana	
24-nov	Pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura con orzo	Polenta	riso alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
05-gen	1/2 PRZ. TONNO	Frittata con FORMAGGIO	Bruscoli di manzo	Piselli speditati	Totani in umido
16-feb	Finocchi in insalata	Patate al forno	Carote cotte	Insalata	Cavolfiori
30-mar	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione
2° settimana		3° settimana		4° settimana	
20-ott	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli	PASTA AL RAGU'	RISO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
01-dic	POLLO	Frittata con spinaci NO FORMAGGIO	1/2 PORZ POLPETTE	Merluzzo alla mugnaia	Lenticchie in umido
12-gen	Carote e finocchi crudi	Fagiolini al vapore	Insalata mista	Cavolfiore	Carote cotte
23-feb	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	BISCOTTI CRICH
3° settimana		4° settimana		5° settimana	
27-ott	Pasta integrale OLIO E BASILICO	PASTA E FAGIOLI	Riso ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
08-dic	TONNO	1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	Stornato di merluzzo al forno	Arrostito di tacchino	Uova strapazzate NO FORMAGGIO
19-gen	Carote julienne	Insalata	Finocchi COTTI	PATATE	Fagiolini al vapore
02-mar	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° settimana		5° settimana		6° settimana	
03-nov	PASTA AL POMODORO	Riso alla zucca	PIZZA ROSSA	Passato di verdure con crostini	Pasta ALL'OLIO
15-dic	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo gratinato	1/2 PRZ. TONNO	Spezzatino di pollo con	Frittata NO FORMAGGIO
26-gen	SPINACI	Finocchi cotti	Carote julienne	PATATE	Broccoli
09-mar	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
5° settimana		6° settimana		7° settimana	
10-nov	PASTA IN SALS'AURORA	PASTA OLIO E SALVIA	Pastina in brodo	RISO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
22-dic	TONNO	Uova strapazzate NO FORMAGGIO	Cotoletta di pollo	CROCCETTE DI PESCE	Lenticchie in umido
02-feb	Finocchi in insalata	Carote julienne	PATATE	Cavolfiore	SPINACI
16-mar	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA
6° settimana		7° settimana		8° settimana	
17-nov	Riso al pomodoro	Pasta con CAVOLFIORI	PASSATO DI ZUCCA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta OLIO E BASILICO
29-dic	TONNO	Frittata con zucchine NO FORMAGGIO	arrosto di lonza	1/2 PORZ AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO
09-feb	Carote julienne	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Insalata	Broccoli
23-mar	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	mousse di frutta	Frutta di stagione

NO FORMAGGIO GRATUITO COME INGREDIENTE E CONDIMENTO

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE. SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO

SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO

FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA

UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO

PASTA, RISO 50%

PRODOTTI BIOLOGICI

FRUTTA 3 VOLTE A SETTIMANA

COMUNE DI TAVAZZANO CON VILAVESCO

Menu' invernale 2025/2026
In vigore dal 05/01/2026 con la prima settimana

NO UOVO					
LUNEDI		MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	Pasta con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con orzo	Polenta	Risotto alla curcuma	Pasta al pomodoro e olive
	Asiago 1/2 porz	FARINATA	Bruscati di manzo	Piselli* con spadellati	Totani* gratinati
	Finocchi in insalata	Patate* al forno	Carote* cotte	Insalata	Cavolfiore*
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione
2° settimana	PASTA AL POMODORO	Pasta con crema di broccoli*	PASTA AL RAGU' FORMAGGIO	RISO CURCUMA E ZUCCHINE	Pasta ALLA PORTOFINO
	PRIMO SALE	FARINATA		Merluzzo* alla mugnaia	Lenticchie in umido
	Carote e finocchi crudi	Fagiolini* al vapore	Insalata mista	Cavolfiore*	Carote* cotte
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	BISCOTTI CRICH
3° settimana	Pasta integrale OLIO E BASILICO	PASTA E FAGIOLI	Riso ZAFFERANO E PISELLI	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
	Formaggio spalmabile	1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO	Merluzzo* alla mugnaia	Arosto di tacchino	FARINATA
	Carote julienne	Insalata	Finocchi* COTTI	PURE DI PATATE NO FORMAGGIO	Fagiolini* al vapore
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	YOGURT	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° settimana	PASTA AL POMODORO e ricotta	Riso alla zucca*	pizza margherita	Passato di verdure* con crostini	Pasta ALL'OLIO
	FARINATA DI CECI	Filetto di merluzzo* gratinato	1/2 porz. Formaggio fresco	Spezzatino di pollo con	FARINATA
	SPINACI	Finocchi* cotti	Carote julienne	PATATE	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
5° settimana	PASTA IN SALS'AURORA	PASTA olio e salvia	Pastina in brodo	RISO CAROTE E ROSAMARINO	Pasta alla curcuma
	ASIAGO	FARINATA	Cotoletta di pollo NO UOVO	CROCCHETTE DI PESCE* NO UOVO	Lenticchie in umido
	Finocchi in insalata	Carote julienne	PURE DI PATATE NO FORMAGGIO	Cavolfiore*	SPINACI
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	YOGURT
6° settimana	Riso al pomodoro	Pasta CON CAVOLFIORI	Velutata di zucca*	PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI	Pasta OLIO E BASILICO
	Mozzarella	FARINATA	Arosto di lonza	1/2 PORZ. AFFETTATO DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO
	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Patate* al forno	Insalata	Broccoli*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione
NO GRANA PADANO COME INGREDIENTE E CONDIMENTO					

GRAMMATURE IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE, SERVITO DOPO IL PRIMO PIATTO
SALE IODATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA COME UNICO CONDIMENTO
FRUTTA DI STAGIONE ALMENO 3 VARIETA' A SETTIMANA
UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

PRODOTTI BIOLOGICI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA CONDIMENTO A CRUDO
FRUTTA 3 VOLTE A SETTIMANA

PASTA, RISO 50%