



**MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2025-2026**  
**COMUNE DI COMO PRIVO DI LATTE**  
*Asili nido*



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta <b>integrale</b> al pomodoro	Crema di zucchine* con riso	<b>Pasta al pesto senza latte e formaggi</b>	Pasta al ragù di vitellone (piatto unico)	<b>Riso allo zafferano senza latte e formaggi</b>
	<b>Frittata al forno senza latte e formaggi</b>	<b>Platessa panata *con pan grattato senza latte</b>	Bocconcini di pollo al limone		Cannellini agli aromi
	<b>Bieta* all'olio</b>	Insalata mista	Fagiolini aromatizzati *	Pomodori in insalata	Carote all'olio
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° SETTIMANA	Pasta agli aromi	<b>Riso all'olio</b>	Pasta al ragù di lenticchie (piatto unico)	Pasta alla crema di peperoni *	Crema di patate e porri
	<b>Platessa panata *con pan grattato senza latte</b>	<b>Uovo strapazzato senza latte e formaggi</b>		Arrostato di lonza al limone	<b>Platessa gratinata agli aromi * con pan grattato senza latte</b>
	Insalata verde	Dadolata di zucchine	Insalata di pomodori con basilico	Carote julienne/carote all'olio	Insalata di fagiolini* e pomodori
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA	<b>Pasta allo zafferano senza latte</b>	<b>Riso all'olio</b>	Pastina in brodo vegetale	<b>Pasta al pesto senza latte e formaggi e pomodoro</b>	Passato di verdura* con ditalini
	Lenticchie al pomodoro	<b>Platessa al vapore</b>	Bocconcini di pollo agli aromi	<b>Frittata al forno senza latte</b>	<b>Platessa panata *con pan grattato senza latte</b>
	Carote aromatizzate	zucchine al pomodoro	Insalata verde	<b>Spinaci all'olio*</b>	Insalata di fagiolini* e patate
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° SETTIMANA	Pasta alla norma*	Crema di carote con ditalini	Pasta al pomodoro	<b>Riso all'olio</b>	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico
	<b>lenticchie stufate</b>	<b>Frittata alle verdure senza latte</b>	<b>Arrostato di tacchino al forno</b>	<b>Polpette di pesce senza latte</b>	<b>Crocchette di legumi in umido senza latte e derivati</b>
	Fagiolini* all'olio	<b>Patate al vapore</b>	Pomodori in insalata	Carote julienne/carote all'olio	Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>	<b>Pane senza glutine</b>
<b>MERENDA</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Yogurt di soia</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Yogurt di soia</b>	Frutta fresca di stagione

IN VIGORE DAL 20/05/2026

Prodotto gelo \*

PER QUESTO TIPO DI DIETA FARE ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI CHE POTREBBERO CONTENERE LATTE  
 Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) .  
 Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana.  
 In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO.  
 In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato.