Menu Autumo-Inverno 2025-2026





Settimane	IA SEITIMANA	24 SETTIMANA	3^ SEITIMANA	4^ SETTIMANA
	20-off 17-nov	27-off 24-nov	03-nov 01-dic	10-nov 08-dic
	15-dic	22-dic	29-dic	05-gen
1	12-gen	19-gen	26-gen 23-feb	02-feb 24-feb
	09-feb 02-mar	16-teb 07-mar	16-mar	23-mar
	30-mar			
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
<i>7</i> 2	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
(hours)	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote juliene
V	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
\$	Bocconcini di pollo	Tortino di legumi*	Mozzarella	Bocconcinì di facchino
lbaxov v	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
4	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
F	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Spezzatino di vitello
Mercolegi	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
Y.	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
<u> </u>	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
Sioved!	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
V	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
82	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
Le residie	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
70	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	" uno o plù ingredienti potrebbero essere surgetati/congelati all'oligine	To come to the com		

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a tidotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BIO conformi alla vigente normaliva del criferi ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

Le proposte di fruita fresca sono calendarizzate garantendo almeno 3 lipologie a settimana

Viene servita acqua di refe

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - tel 335 1705192 f.solari@sarcacatering.lt - serviziod/etelico@sarcacatering.it

Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'infanzia e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana

Menù Autunno-Inverno 2025-2026





Settimane	IA SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4A SETTIMANA
	20-off	27-ott 24-nov	03-nov 01-dic	10-nov 08-dic
	17-nov 15-dic	22-dic	29-dic	05-gen
	12-gen	19-gen	26-gen	02-feb
	09-feb	16-feb	23-feb 16-mar	24-feb 23-mar
	02-mar 30-mar	09-mar	16-thui	25-0101
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
59	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
lbary	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote juliene
J	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
3	Bocconcini di pollo	Tortino di legumi*	Mozzarella	Bocconcinì di tacchino
Norseal	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
4	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
B	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Pesce *al forno con olio e limone
Mercolegi	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
Z.	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
<i>‰</i>	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
363035	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
0	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
in series	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
7,	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
news a code. Administrator a codes different news as	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	* una a stà ingredienti patrebbero essere surgetati/congetati difatigine			

" una a plù ingredienti patrebbero essere surgetati/congetati diforigine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a ridotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BlO conformi alla vigente normativa del criteri ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

Le proposte di fruita fresca sono calendarizzate garantendo

almeno 3 lipologie a sellimana

Viene servita acqua di refe

Dott.ssa Francesca Solari Dielista - tel 335 1705192 f.solarl@sarcacatering.tt - serviziodietelico@sarcacatering.it Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'infanzia e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana

Menu Autumo-Inverno 2025-2026





	IA SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	44 SEITIMANA
	20-off 17-nov	27-ott 24-nov	03-nov 01-dic	10-nov 08-dic
	15-dic	22-dic	29-dic	05-gen
1	12-gen	19-gen	26-gen	02-feb
	09-feb 02-mar	16-teb 09-mar	23-feb 16-mar	24-feb 23-mar
	30-mar	O/Find	10-1101	25-1100
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
52	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
lbourn,	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote juliene
7	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
7	Bocconcini di pollo	Tortino di legumi*	Mozzarella	Bocconcini di tacchino
noreali	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
4	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
B	Mozzarella	Arista di maiale	Tortino di legumi *	Pesce *al forno con olio e limone
Mercalegy	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
4	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
×22	Merluzzo* gratinato		Cotoletta alla milanese	Tortino di legumi*
Joan Stored	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
O.	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane infegrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
52	Lenticchie brasate al pomodoro	Merluzzo *gratinato	Platessa* gratinata	Merluzzo* gratinato
Lewind of the state of the stat	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
70	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Tallo comens			

" una o plù ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati attailgine

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a ridotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BIO conformi alla vigente normativa del criteri ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

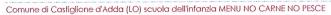
Le proposte di fruita fiesca sono calendarizzate garantendo almeno 3 tipologie a settimana

Viene servita acqua di refe

Dott.ssa Francesca Solari Dietista - tel 335 1705192 f.solarl@sarcacatering.it - serviziodietelico@sarcacatering.it

Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'infanzia e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a settimana

Menù Autunno-Inverno 2025-2026





Settimane	I ^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3A SEITIMANA	4A SETTIMANA
	20-off 17-nov	27-ott 24-nov	03-nov 01-dic	10-nov 08-dic
	15-dic	22-dic	29-dic	05-gen
1	12-gen	19-gen 16-teb	26-gen 23-feb	02-feb 24-feb
	09-teb 02-mar	09-mar	16-mar	23-mar
	30-mar			
	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti alla piacentina	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro
22	Frittata	Frittata	Uova strapazzate	Rollé di spinaci
lbary	Fagiolini*	Spinaci*	Insalata	Carote Juliene
\checkmark	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Passato di verdura* con orzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Crema di verdure* con crostini
2	Legumi stufati	Tortino di legumi*	Mozzarella	Formaggio fresco
Norsed	Patate arrosto*	Insalata mista	Finocchi all'olio*	Patate arrosto*
Y	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta all'olio	Polenta
Nercolegi	Mozzarella	Formaggio fresco	Tortino di legumi *	Legumi al pomodoro
200	Insalata	Purè di patate	Carote* all'olio	Carote all'olio*
40	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'ortolana	Pizza margherita	Passato di verdura* con farro	Pasta all'olio e grana
5 0	Uova strapazzate		Formaggio fresco	Tortino di legumi*
Joseph John John John John John John John Joh	Carote all'olio*	Fagiolini*	Patate al forno*	Broccoli * all'olio
O ^c	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Riso all'olio	Risotto alla milanese
59	Lenticchie brasate al pomodoro	Legumi stufati	Leguml stufati	Uova strapazzate
Server 2/2	Insalata mista	Insalata mista	Fagiolini *all'olio	Insalata
70.				David daving
7.	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
7.	Pane comune Frutta fresca	Pane comune Frutta fresca	Pane comune Frutta fresca	Frutta fresca

Unico condimento utilizzato: Olio EVO e sale iodato

Pane: a tidotto contenuto di sale

Sono serviti prodotti BIO contormi alla vigente normativa del criteri ambientali minimi (CAM)

Grammature in linea con Linee Guida ATS Milano

Le proposte di frutta fiesca sono calendarizzate garantendo almeno 3 lipologie a settimana

Viene servita acqua di refe

Dott.ssa Francesca Solari Diefista - tel 335 1705192 f.solari@sarcacatering.it - serviziodietelico@sarcacatering.it Viene servita frutta fresca a metà mattina per la scuola dell'infanzia e primaria, garantendo 3 tipologie di frutti diversi a