ISTITUTO CANDIA	Documento redatto da Refectio S.R.L. REFECTIO	**MENU' INVERNALE A.S. 2026-2027** **Livello: INFANZIA**	Rev.	1
			Data	22/09/2026
			Pagina	1 di 1

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Riso olio, Grana e salvia 3-7 Uova strapazzate 3-7 Carote* all'olio Frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9 Fusi di pollo* al forno Insalata mista Frutta fresca	Crema di piselli* 9 Asiago 7 Fagiolini e patate* Frutta fresca	Polenta Polpette di pollo* al sugo 3-7-9 Zucchine* Yogurt 7	Ravioli di magro* burro e salvia 1-3-7-9 Totani* gratinati 1-14 Broccoli* Frutta fresca
Seconda Settimana	Pizza margherita 1-7 1/2 porzione di Prosciutto Insalata mista Frutta fresca	Lasagne al ragù* 1-3-7-9 1/2 porzione di Grana 3-7 Fagiolini* Frutta fresca	Crema di zucca* con orzo 1-9 Frittata 3-7 Patate* al forno Frutta fresca	Risotto Aurora 1-3-7-9 Primosale 7 Zucchine* Crostatina 1-3-7-8	Pasta olio e grana 1-3-7 Bastoncini di pesce* 1-4 Carote julienne Frutta fresca
Terza Settimana	Ravioli di magro* olio e salvia 1-3-7-9 Ricotta 7 Insalata verde Frutta fresca	Pasta integrale alla Portofino 1-3-7-8 Frittata 3-7 Finocchi* gratinati 1-3-7 Frutta fresca	Passato di fagioli e verdura* con pasta 1-9 Arista alle mele 1 Purè di patate 7-12 Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1-9 Farinata* Insalata mista Budino 7	Risotto allo zafferano 3-7-9 Filetto di pesce* gratinato 1-4 Cavolfiori* con formaggio 1-3-7 Frutta fresca
Quarta Settimana	Pasta olio e grana 1-3-7 Fontina 7 Finocchi* in insalata Frutta fresca	Pasta al ragù di verdura* 1-9 Polpettone* 3-7 Zucchine* Frutta fresca	Crema di legumi con pasta 1-9 Rotolo di frittata con formaggio 3-7 Fagiolini* Frutta fresca	Riso olio e Grana 3-7 Petto di pollo* alla milanese 1-3 Broccoli* gratinati 1-3-7 Tortino allo yogurt 1-3-7-8	Pasta integrale al pesto 1-3-7-8 Filetto di pesce* alla mediterranea 4-12 Carote julienne Frutta fresca

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI