



**MENÙ SCUOLE SECONDARIE – A.S. 2025/2026**  
**(Esclusa la scuola Bellani che segue il menù delle primarie)**

**MENÙ INVERNALE**

<b>Giorno</b>	<b>Prima settimana</b>	<b>Seconda settimana</b>	<b>Terza settimana</b>	<b>Quarta settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta integrale all'abruzzese Frittata/Uova strapazzate Spinaci* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bresaola IGP olio e limone Erbette*al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine* Tonno all'olio Piselli* Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Formaggio da taglio DOP ½ razione <b>Carote e piselli*/ finocchi</b> Pane Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta al tonno Filetti di platessa* impanati MSC non prefritti** Insalata Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla crema di zucca* Bocconcini di merluzzo* MSC**non prefritti Finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta speck e zafferano Frittata\ uova strapazzate Insalata Pane e frutta di stagione	Pasta al pesto Filetti di limanda al forno MSC** <b>Finocchi/ carote e piselli</b> Pane Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pizza Margherita Formaggio da taglio (½ razione) Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù vegetale Lonza agli aromi <b>Piselli* e carote*/ insalata</b> Pane Frutta di stagione	Risotto alla monzese Petto di pollo al forno <b>Carote crude o cotte*/ coste gratinate</b> Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla zucca* Polpette di lonza preparate in loco Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta all'olio Polpettine di legumi/ farinata di ceci Fagiolini * Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino non prefritti <b>Insalata/ piselli e carote</b> Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Mozzarella (1/2 porzione) <b>Coste* gratinate/ carote crude o cotte</b> Pane Frutta di stagione	Tortellini agli aromi Bocconcini o fettine di tacchino al forno non prefritti Insalata verde Pane Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Risotto al grana DOP Coscia di pollo /petto di pollo Finocchi in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto e fagioli Formaggio spalmabile Cavolfiore* con besciamella Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro e carote Hamburger Fagiolini* Pane Frutta di stagione	Minestra di pasta integrale con legumi/asciutta Prosciutto cotto AQ (½ porz solo per pasta asciutta) Spinaci* Pane Frutta di stagione

Il presente menù è stato elaborato in base alle" Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-\* Prodotto surgelato

\*\*- Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica



**MENÙ SCUOLE SECONDARIE – A.S. 2025/2026**  
**(Esclusa la scuola Bellani che segue il menù delle primarie)**

**MENÙ INVERNALE**

Giorno	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta olio e grana DOP Rotolo di frittata /uova strapazzate Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Tonno all'olio Broccoletti* gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Risotto al grana DOP Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita ½ razione prosciutto cotto AQ Carote crude o cotte* Pane Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Gnocchi al pomodoro Formaggio fresco Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Frittata/ uova strapazzate Insalata e carote Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Polpettine di legumi con crema vegetale Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Asiago DOP Insalata Pane Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Polpette di vitellone preparate in loco <b>Fagiolini* all'olio/ finocchi in insalata</b> Pane Frutta di stagione	Pizza margherita ½ razione Prosciutto cotto AQ Spinaci* Pane Frutta di stagione	Pasta integrale alla crema di zucca* Petto di pollo <b>Piselli*/ insalata</b> Pane Frutta di stagione	Pasta allo speck IGP Filettini di merluzzo* MSC** dorati o bocconcini di pesce (non prefritti) Finocchi Pane integrale Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pasta integrale all'amatriciana Petto di pollo al pangrattato o petto di pollo al limone Erbette* al grana DOP Pane Frutta di stagione	Risotto zucca* e rosmarino Crescenza/stracchino Piselli* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana DOP Platessa MSC** (non prefritta) <b>Insalata/ piselli</b> Pane integrale Frutta di stagione	Riso alla robiola Bocconcini di tacchino non prefritti Piselli* Pane Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Risotto allo zafferano Cotoletta di mare <b>Finocchi in insalata/ fagiolini all'olio</b> Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto Coscia di pollo/petto di pollo Zucchine* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie (asciutta) Rotolo di frittata o frittata o uova strapazzate (1/2 porzione) Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno con ragù di vitellone Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta <b>In alternativa</b> Pasta al ragù di vitellone Polpette di verdure non prefritte Fagiolini* all'olio Pane e Yogurt alla frutta

Il presente menù è stato elaborato in base alle "Linee guida per la formulazione di tabelle dietetiche standard" dell'ATS Monza e Brianza.

-Come condimento viene utilizzato olio extravergine di oliva

-Il pane distribuito è a ridotto contenuto di sale

-La banana deve essere servita una volta alla settimana (non si specifica il giorno per permetterne la distribuzione al giusto grado di maturazione).

-Nelle caselle dove è inserito il doppio menù indicato con "in alternativa" o ".../...", la singola scuola, in accordo con la relativa commissione mensa, ha la facoltà di decidere quale dei due menù applicare

-\* Prodotto surgelato

-\*\* Pesca Sostenibile Certificata

-L'acronimo AQ indica Alta Qualità

- Le materie prime utilizzate sono di origine biologica