Regina Mundi
Solo lo stupore conosce!

Scuola Regina Mundi
Menù Inverno 2026-2027

REFECTIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima settimana	Ravioli di magro* olio e Grana 1-3-7-9 Frittata alle verdure* 3-7 Erbette* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico 1-9 Straccetti di pollo* croccante 1-3 Broccoli* aglio e olio Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di fagioli 1-9 (Piatto unico) Insalata di stagione Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Pizza margherita 1-7 (Piatto unico) Insalata di carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* 9 Bastoncini di pesce* 1-4 Purè di patate 7-12 Frutta fresca di stagione
	Pane e cioccolato 1-6-7-8	Focaccia 1	Dolce 1-3-7-8	Yogurt 7	Focaccia 1
Seconda settimana	Pasta olio e Grana 1-3-7 Uova strapazzate 3-7 Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di broccoli* e pesto 1-3-7-8 Caciotta 7 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e salvia 1-3-7-9 Arrosto di carne* Carote julienne Frutta fresca di stagione	Vellutata di lenticchie 9 Cotolette di verdure* 1-3-7 Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro 3-7-9 Filetto di pesce* alla livornese 4-9 Insalata verde Frutta fresca di stagione
	Focaccia 1	Budino 7	Yogurt 7	Focaccia 1	Dolce 1-3-7-8
Terza settimana	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9 Tonno 4 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto 1-3-7-8 Caprino 7 Spinaci* al burro 7 Frutta fresca di stagione	Vellutata di cannellini al rosmarino 9 Cotolette di verdure* 1-3-7 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla Parmigiana 3-7-9 Stracotto di maiale* marinato 9 Mix di cavoli* stufati Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* 9 Torta salata con ricotta e spinaci* 1-3-7-9 Carote* al vapore Frutta fresca di stagione
	Focaccia 1	Pane e cioccolato 1-6-7-8	Dolce 1-3-7-8	Pane e marmellata 1	Yogurt 7
Quarta settimana	Pasta al pomodoro e basilico 1-9 Crescenza 7 Mix di verdure* arrosto Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto 1-3-7-8 Legumi al tegame Cavolfiore* gratinato 1-3-7 Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di pollo* 9 Carote e patate* Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca* con crostini 1-9 Pepite di merluzzo* 1-3-4-7 Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano 3-7-9 Frittata 3-7 Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione
	Focaccia 1	Pane e marmellata 1	Yogurt 7	Focaccia 1	Dolce 1-3-7-8

MERENDA PER L'INFANZIA. Nota: il calendario delle merende è predisposto e gestito da Milano Ristorazione.

Validità: dal 09/11/2026 al 11/04/2027

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

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

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO S.R.L.