

MENU INVERNALE - 2026/2027

Scuola dell'Infanzia

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Risotto allo zafferano ***** Frittata con verdure ***** Piselli* all'olio ***** Frutta di stagione	Lasagne* al forno ***** Mozzarella ***** Broccoletti* all'olio ***** Budino	Polenta ***** Polpette di bovino al sugo ***** Carotine* al burro ***** Frutta di stagione	Vellutata di zucca con crostini ***** Straccetti di pollo al forno ***** Purea di patate ***** Torta della casa	Pasta al pomodoro e basilico ***** Bastoncini* di merluzzo al forno ***** Cavolfiori* gratinati ***** Frutta di stagione
2° Settimana	Ravioli di carne al pomodoro ***** Polpette di ceci e ricotta ***** Carotine* al burro ***** Biscotti secchi	Risotto alla zucca ***** Hamburger di vitello ***** Piselli* saltati ***** Yogurt alla frutta	Pasta all'amatriciana ***** Frittata al parmigiano ***** Patate e fagiolini* ***** Frutta di stagione	Passato di Verdura con orzo ***** Primo sale dorato ***** Cavolfiori*gratinati ***** Crostata ai frutti di bosco	Pasta pomodoro e ricotta ***** Polpette di nasello* al forno ***** Spinaci* filanti ***** Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto al parmigiano ***** Polpette di Bovino ***** Broccoli* al vapore ***** Succo frutta e cracker	Pasta e lenticchie ***** Nuggets di pollo ***** Bietine* all'olio ***** Frutta di stagione	Crema di verdure con pasta ***** Straccetti tacchino olio e limone ***** Patate al forno ***** Frutta di stagione	Gnocchi al ragù ***** Frittata ***** Piselli*saltati ***** Torta della casa	Pasta pomodoro ***** Filetto di platessa* dorata ***** Carote julienne ***** Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta e fagioli ***** Sovracoscia di pollo al forno ***** Spinaci* filanti ***** Barretta di cioccolato e cracker	Polenta ***** Spezzatino di bovino in umido ***** Piselli* all'olio ***** Focaccia	Pasta al ragù vegetale ***** Frittata ***** Patate al forno ***** Frutta di stagione	Risotto alla zucca ***** Hamburger di tacchino ***** Carotine all'olio ***** Crostata alla marmellata	Raviolini di magro burro e salvia ***** Polpette di merluzzo* al forno ***** Fagiolini*al vapore ***** Frutta di stagione

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- * Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- Le verdure surgelate sono biologiche in base alla disponibilità del mercato
- In cucina viene utilizzato sale iodato e nelle preparazioni laddove possibile viene privilegiato utilizzo di gusti e aromi
- Al mercoledì il pane servito è integrale
- Tutte le cotture vengono effettuate al forno (no fritti)
- Tutte le carni fresche bianche e rosse sono di provenienza nazionale
- Acqua di rete è analizzata e permette il risparmio di plastica

•“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.

Sempre disponibile
alternativa di **pasta/ riso**
in bianco al primo piatto
del giorno

