



MENU INVERNALE 2025-2026

dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1ª settimana

	1ª Settimana	2ª Settimana	3ª Settimana	4ª Settimana
Lunedì	Pasta integrale pomodoro e basilico Merluzzo agli aromi Carote° Julienne Frutta di stagione° Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella BIO Insalata verde e mais Frutta di stagione° Pane	Gnocchetti sardi in salsa aurora Cubotti di merluzzo panati Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo panati al rosmarino Carote° julienne Frutta di stagione° Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Rollé di frittata Insalata° ricca Frutta di stagione° Pane	Pasta con crema di broccoletti° Merluzzo alla livornese Fagiolini° all'olio Frutta di stagione° / Polpa di frutta° (scuola infanzia) Pane	Pasta agli aromi Lenticchie° in umido Spinaci/Erbette all'olio Frutta di stagione° Pane	Minestra di legumi con riso Frittatina (½ porz) Fagiolini all'olio° Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di verdure Fusi di pollo° (scuola Primaria) Bocconcini di pollo° (scuole infanzia) Patate° al forno Frutta di stagione° Pane integrale	Ravioli al pomodoro Uova strapazzate Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane integrale	Risotto alla zucca° Frittata con ceci° Insalata mista Mix di verdure (scuole infanzia) Frutta di stagione° Pane integrale	Pizza margherita Affettato di tacchino (1/2 porz.) Insalata mista Frutta di stagione° Grissini
Giovedì	Pasta mimosa Formaggio spalmabile Insalata verde Fagiolini° (scuola infanzia) Frutta di stagione° Grissini	Polenta Bruscitt di vitellone con carote° all'olio Torta del cuoco Pane	Cous Cous Bocconcini di tacchino alla curcuma Carote° all'olio Frutta di stagione° Pane	Pasta alla carbonara Primo Sale BIO (½ porz) Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane integrale
Venerdì	Pasta agli aromi Piselli° all'inglese/ceci al pomodoro e curcuma Mix di verdure Frutta di stagione° Pane	Crema di fagioli con pasta Tonno (½ porz) Patate e carote all'olio Frutta di stagione° Pane	Crema di piselli° con farro° Asiago BIO (1/2 pz) Broccoli° Torta del cuoco Pane	Pastina in brodo Burger di limanda con Ketchup Mix carote e broccoli Frutta di stagione° Pane

rev.13.10.25 C.M.

Pane tipo bocconcino biologico e biologico integrale a ridotto contenuto di sale (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia)

Prodotti di origine biologica anche: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, carote fresche, uova, latte, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva per il condimento dei primi piatti e dei contorni, pomodoro per il condimento dei primi piatti.

La carne di vitellone per bruscitt, giovedì 2ª settimana, sarà proveniente da allevamenti biologici nei mesi di novembre, gennaio, marzo

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla difficoltà di reperimento di alcune materie prime