



#### **MENU INVERNALE 2025-2026**

# dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO CARNE

San Co	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
	Pasta integrale pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi in salsa aurora	Pasta integrale al pomodoro
Lunedì	Merluzzo agli aromi	Mozzarella BIO	Cubotti di merluzzo panati	PESCE panati al rosmarino
	Carote° Julienne	Insalata verde e mais	Finocchi° in insalata	Carote° julienne
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di broccoletti°	Pasta agli aromi	Minestra di legumi con riso
Martedì	Rollé di frittata	Merluzzo alla livornese	Lenticchie° in umido	Frittatina (½ porz)
	Insalata° ricca	Fagiolini° all'olio	Spinaci/Erbette all'olio	Fagiolini all'olio°
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia)	Pane	Pane
		Pane		
	Crema di verdure	Ravioli MAGRO al pomodoro	Risotto alla zucca°	Pizza margherita
Mercoledì	PESCE	Uova strapazzate	Frittata con ceci°	TONNO (1/2 porz.)
		Finocchi° in insalata	Insalata mista	Insalata mista
	Patate° al forno	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane integrale	Frutta di stagione°	Grissini
	Pane integrale		Pane integrale	
	Pasta mimosa	Polenta	Cous Cous	Pasta alla carbonara ZUCCHINE
Giovedì	Formaggio spalmabile	LEGUMI	PESCE alla curcuma	Primo Sale BIO (½ porz)
	Insalata verde	con carote° all'olio	Carote° all'olio	Finocchi° in insalata
	Fagiolini° (scuola infanzia)	Torta del cuoco	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane	Pane	Pane integrale
	Grissini			
	Pasta agli aromi	Crema di fagioli con pasta	Crema di piselli° con farro°	Pastina in brodo
Venerdì	Piselli NO CARNE/ceci al pomodoro e curcuma	Tonno (½ porz)	Asiago BIO (1/2 pz)	Burger di limanda con Ketchup
	Mix di verdure	Patate e carote all'olio	Broccoli°	Mix carote e broccoli
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Torta del cuoco	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	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 2^ 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

definitivo CM 13.10.25





#### **MENU INVERNALE 2025-2026**

# dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO CARNE NO PESCE

2008	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4 <sup>^</sup> Settimana
	Pasta integrale pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi in salsa aurora	Pasta integrale al pomodoro
Lunedì	LEGUMI aromi	Mozzarella BIO	FORMAGGIO	CROCCHETTA VEGETALE
	Carote° Julienne	Insalata verde e mais	Finocchi° in insalata	Carote° julienne
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di broccoletti°	Pasta agli aromi	Minestra di legumi con riso
Martedì	Rollé di frittata	CROCCHETTA VEGETALE	Lenticchie° in umido	Frittatina (½ porz)
	Insalata° ricca	Fagiolini° all'olio	Spinaci/Erbette all'olio	Fagiolini all'olio°
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia) Pane	Pane	Pane
	Crema di verdure	Ravioli MAGRO al pomodoro	Risotto alla zucca°	Pizza margherita
Mercoledì	CROCCHETTA VEGETALE	Uova strapazzate	Frittata con ceci°	FORMAGGIO(1/2 porz.)
		Finocchi° in insalata	Insalata mista	Insalata mista
	Patate° al forno	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane integrale	Frutta di stagione°	Grissini
	Pane integrale		Pane integrale	
	Pasta mimosa	Polenta	Cous Cous	Pasta alla carbonara ZUCCHINE
Giovedì	Formaggio spalmabile	LEGUMI	LEGUMI alla curcuma	Primo Sale BIO (½ porz)
	Insalata verde	con carote° all'olio	Carote° all'olio	Finocchi° in insalata
	Fagiolini° (scuola infanzia)	Torta del cuoco	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane	Pane	Pane integrale
	Grissini			
	Pasta agli aromi	Crema di fagioli con pasta	Crema di piselli° con farro°	Pastina in brodo
Venerdì	Piselli NO CARNE/ceci al pomodoro e curcuma	FORMAGGIO (½ porz)	Asiago BIO (1/2 pz)	CROCCHETTA VEGETALE
	Mix di verdure	Patate e carote all'olio	Broccoli°	Mix carote e broccoli
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Torta del cuoco	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	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 2^ 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

definitivo CM 13.10.25





# **MENU INVERNALE 2025-2026**

dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO UOVO

Dans	1 <sup>^</sup> Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
	Pasta integrale pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi in salsa aurora	Pasta integrale al pomodoro
Lunedì	Merluzzo agli aromi	Mozzarella BIO	Cubotti di merluzzo panati NO UOVO	Bocconcini di pollo panati al rosmarinoNC UOVO
	Carote° Julienne	Insalata verde e mais	Finocchi° in insalata	Carote° julienne
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di broccoletti°	Pasta agli aromi	Minestra di legumi con riso
Martedì	TONNO	Merluzzo alla livornese	Lenticchie° in umido	PESCE AROMI
	Insalata° ricca	Fagiolini° all'olio	Spinaci/Erbette all'olio	Fagiolini all'olio°
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia)	Pane	Pane
		Pane		
	Crema di verdure	PASTA al pomodoro	Risotto alla zucca°	Pizza margherita
Mercoledì	Fusi di pollo° (scuola Primaria)	PESCE AROMI	SOLO CECI	Affettato di tacchino (1/2 porz.)
	Bocconcini di pollo° (scuole infanzia)NO UOVO	Finocchi° in insalata	Insalata mista	Insalata mista
	Patate° al forno	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane integrale	Frutta di stagione°	Grissini
	Pane integrale		Pane integrale	
	Pasta mimosa	Polenta	Cous Cous	Pasta alla carbonara NO UOVO
Giovedì	Formaggio spalmabile	Bruscitt di vitellone	Bocconcini di tacchino alla curcuma	Primo Sale BIO (½ porz)
	Insalata verde	con carote° all'olio	Carote° all'olio	Finocchi° in insalata
	Fagiolini° (scuola infanzia)	TORTINO NO UOVO	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane	Pane	Pane integrale
	Grissini			
	Pasta agli aromi	Crema di fagioli con pasta	Crema di piselli° con farro°	Pastina in brodo
Venerdì	Piselli° all'inglese/ceci al pomodoro e curcuma	Tonno (½ porz)	Asiago BIO (1/2 pz)	Burger di limanda NO UOVO con Ketchur
	Mix di verdure	Patate e carote all'olio	Broccoli°	Mix carote e broccoli
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	TORTINO NO UOVO	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane

TUTTI I NOSTRI ALIMENTI E PREPARAZIONI SONO PRIVE DI UOVO TUTTI I NOSTI FORMAGGI SONO PRIVE DI LISOZIMA





# **MENU INVERNALE 2025-2026**

dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO FRUTTA SECCA

2000	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
	Pasta integrale pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Gnocchetti sardi in salsa aurora	Pasta integrale al pomodoro
Lunedì	Merluzzo agli aromi	Mozzarella BIO	Cubotti di merluzzo panati NO F/SECCA	Bocconcini di pollo panati al rosmarino Ni F/SECCA
	Carote° Julienne	Insalata verde e mais	Finocchi° in insalata	Carote° julienne
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di broccoletti°	Pasta agli aromi	Minestra di legumi NO F/SECCA con riso
Martedì	Rollé di frittata	Merluzzo alla livornese	Lenticchie° NO FSECCA in umido	Frittatina (½ porz)
	Insalata° ricca	Fagiolini° all'olio	Spinaci/Erbette all'olio	Fagiolini all'olio°
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia)	Pane	Pane
		Pane		
	Crema di verdure	PASTA al pomodoro	Risotto alla zucca°	Pizza margherita
Mercoledì	Fusi di pollo° (scuola Primaria)	Uova strapazzate	Frittata con ceci°NO F/SECCA	Affettato di tacchino (1/2 porz.)
	Bocconcini di pollo°PANATI NO F/SECCA	Finocchi° in insalata	Insalata mista	Insalata mista
	Patate° al forno	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane integrale	Frutta di stagione°	PANE
	Pane integrale		Pane integrale	
	Pasta mimosa	Polenta	Cous Cous	Pasta alla carbonara
Giovedì	Formaggio spalmabile	Bruscitt di vitellone	Bocconcini di tacchino alla curcuma	Primo Sale BIO (½ porz)
	Insalata verde	con carote° all'olio	Carote° all'olio	Finocchi° in insalata
	Fagiolini° (scuola infanzia)	Torta del cuoco NO FRUTTA SECCA	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione° PANE	Pane	Pane	Pane integrale
	Pasta agli aromi	Crema di fagioli NO F/SECCA con pasta	Crema di piselli° con RISO	Pastina in brodo
Venerdì	Piselli° all'inglese/ceci NO F/SECCA al pomodoro e curcuma	Tonno (½ porz)	Asiago BIO (1/2 pz)	Burger di limanda con KetchupNO F/SECO
	Mix di verdure	Patate e carote all'olio	Broccoli°	Mix carote e broccoli
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Torta del cuoco NO F/SECCA	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane

TUTTE GLI ALIMENTI E LE PREPARAZIONI SONO PRIVE DI FRUTTA SECCA ANCHE IN TRACCE





# **MENU INVERNALE 2025-2026**

# dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO GLUTINE

Lunedì	Pasta pomodoro e basilico S/G Merluzzo agli aromi S/G Carote° Julienne S/G	Riso allo zafferano S/G	Gnocchetti sardi in salsa auroraS/G	Pasta al pomodoro S/G
Lunedì		Manage III - C/C		
	C+-8 III C/C	Mozzarella S/G	Cubotti di merluzzo panati S/G	Bocconcini di pollo panati al rosmarinoS/G
i	Carote Julienne S/G	Insalata verde e mais S/G	Finocchi° in insalata S/G	Carote° julienneS/G
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G
	Riso al parmigiano S/G	Pasta con crema di broccoletti°S/G	Pasta agli aromi S/G	Minestra di legumi con risoS/G
Martedì	Rollé di frittata S/G	Merluzzo alla livorneseS/G	Lenticchie° in umido S/G	Frittatina (½ porz) S/G
War to ar	Insalata° ricca S/G	Fagiolini° all'olioS/G	Spinaci/Erbette all'olio S/G	Fagiolini all'olio°S/G
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	FETTE TOSTATE S/G	Polpa di frutta° (scuola infanzia)S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G
		FETTE TOSTATE S/G		
	Crema di verdure S/G	Ravioli al pomodoro S/G	Risotto alla zucca°S/G	Pizza margheritaS/G
Mercoledì	Fusi di pollo° (scuola Primaria)S/G	Uova strapazzate S/G	Frittata con ceci°S/G	Affettato di tacchino (1/2 porz.)S/G
	Bocconcini di pollo° (scuole infanzia)S/G	Finocchi° in insalata S/G	Insalata mistaS/G	Insalata mistaS/G
	Patate° al fornoS/G	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)S/G	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	FETTE TOSTATE S/G	Frutta di stagione°	FETTE TOSTATE S/G
	FETTE TOSTATE S/G		FETTE TOSTATE S/G	
	Pasta mimosa S/G	Polenta S/G	RISO S/G	Pasta alla carbonaraS/G
Giovedì	Formaggio spalmabile S/G	Bruscitt di vitellone S/G	Bocconcini di tacchino alla curcuma S/G	Primo Sale BIO (½ porz)S/G
	Insalata verde S/G	con carote° all'olio S/G	Carote° all'olio S/G	Finocchi° in insalataS/G
	Fagiolini° (scuola infanzia)S/G	TORTINO S/G	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G
	FETTE TOSTATE S/G			
	Pasta agli aromi S/G	Crema di fagioli con pasta S/G	Crema di piselli RISO S/G	Pastina in brodoS/G
Venerdì	Piselli° all'inglese/ceci al pomodoro e curcuma S/G	Tonno (½ porz) S/G	Asiago BIO (1/2 pz)S/G	Burger di limanda con KetchupS/G
	Mix di verdure S/G	Patate e carote all'olio S/G	Broccoli°S/G	Mix carote e broccoliS/G
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	TORTINO S/G	Frutta di stagione°
	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G	FETTE TOSTATE S/G

TUTTE LE PREPARAZIONI E I CIBI FORNITI SARANNO PRIVE DI GLUTINE





## **MENU INVERNALE 2025-2026**

dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO LATTE

2000	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
	Pasta integrale pomodoro e basilico	Riso allo zafferano NO LATTICINI	Gnocchetti sardi POMODORO	Pasta integrale al pomodoro
Lunedì	Merluzzo agli aromi	FETTINA AROMI	Cubotti di merluzzo panati NO LATTE	Bocconcini di pollo panati al rosmarinoNo LATTE
	Carote <sup>o</sup> Julienne	Insalata verde e mais	Finocchi° in insalata	Carote° julienne
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Riso OLIO	Pasta con crema di broccoletti°	Pasta agli aromi	Minestra di legumi con riso
Martedì	Rollé di frittata NO LATTICINI	Merluzzo alla livornese	Lenticchie° in umido	Frittatina (½ porz) NO LATTE
	Insalata° ricca	Fagiolini° all'olio	Spinaci/Erbette all'olio	Fagiolini all'olio°
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione° /	Frutta di stagione°	Frutta di stagione
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia)	Pane	Pane
		Pane		
	Crema di verdure	PASTA al pomodoro	Riso alla zucca°NO LATTICINI	Pizza ROSSA
Mercoledì	Fusi di pollo° (scuola Primaria)	Uova strapazzate NO LATTE	Frittata con ceci°NO LATTICINI	Affettato di tacchino (1/2 porz.)
	Bocconcini di pollo NO LATTE	Finocchi° in insalata	Insalata mista	Insalata mista
	Patate° al forno	Frutta di stagione°	Mix di verdure (scuole infanzia)	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane integrale	Frutta di stagione°	PANE
	Pane integrale		Pane integrale	
	Pasta ZAFFERANO	Polenta	Cous Cous	Pasta alla carbonara NO LATTICINI
Giovedì	TONNO	Bruscitt di vitellone	Bocconcini di tacchino alla curcuma	PESCE AROMI (½ porz)
	Insalata verde	con carote° all'olio	Carote° all'olio	Finocchi° in insalata
	Fagiolini° (scuola infanzia)	Torta del cuoco NO LATTE	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°
	Frutta di stagione°	Pane	Pane	Pane integrale
	PANE			
	Pasta agli aromi	Crema di fagioli con pasta	Crema di piselli° con farro°	Pastina in brodo
Venerdì	Piselli° all'inglese/ceci al pomodoro e curcuma	Tonno (½ porz)	TONNO (1/2 pz)	Burger di limanda con Ketchup
	Mix di verdure	Patate e carote all'olio	Broccoli°	Mix carote e broccoli
	Frutta di stagione°	Frutta di stagione°	Torta del cuoco NO LATTE	Frutta di stagione°
	Pane	Pane	Pane	Pane

rev.13.10.25 C.M.

TUTTI GLI ALIMENTI E LE PREPARAZIONI SONO PRIVE DI LATTE E DERIVATI TUTTI I PRIMI PIATTI SONO SERVITI SENZA PARMIGIANO

definitivo CM 13.10.25





## **MENU INVERNALE 2025-2026**

# dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana PASTO BIANCO

2008	1^ Settimana	2 <sup>^</sup> Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
	PASTA O RISO OLIO	RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO
Lunedì	Merluzzo agli aromi	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE
	Carote° Julienne	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE	Carote° julienne
	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA
	Pane	Pane	Pane	Pane
	RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	Pasta agli aromi	PASTA O RISO OLIO
Martedì	PESCE VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE
	CAROTE	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE
	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA
	Pane	Polpa di frutta° (scuola infanzia) Pane	Pane	Pane
	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO
Mercoledì	Fusi di pollo° (scuola Primaria)	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	Affettato di tacchino (1/2 porz.)
	POLLO VAPORE	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE
	Patate°	MELA PERA BANANA		MELA PERA BANANA
	MELA PERA BANANA	GRISSINI	MELA PERA BANANA	Grissini
	GRISSINI		GRISSINI	
	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO
Giovedì	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE
	PATATE CAROTE ZUCCHINE	con carote° all'olio	Carote° all'olio	PATATE CAROTE ZUCCHINE
		MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA
	MELA PERA BANANA	Pane	Pane	GRISSINI
	Grissini			
	Pasta agli aromi	PASTA O RISO OLIO	PASTA O RISO OLIO	Pastina in brodo
Venerdì	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE	PESCE O FETTINA POLLO VAPORE
	PATATE CAROTE ZUCCHINE	Patate e carote all'olio	PATATE CAROTE ZUCCHINE	PATATE CAROTE ZUCCHINE
	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA	MELA PERA BANANA
	Pane	Pane	Pane	Pane

rev.13.10.25 C.M.