

Scuola dell'Infanzia - Menù autunno/inverno 2025-2026

Giorni		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta/Dessert
LUN	1	Risotto alla zucca	Tortino al parmigiano	Broccoli all'olio	Frutta fresca
MAR		Minestra di lenticchie con orzo	Tacchino dorato al forno	Purea di patate	Yogurt alla frutta
MER		Pasta al pesto	Piselli all'olio	Carote al forno	Frutta fresca
GIO		Focaccia	Mozzarella	Cavolfiore al forno	Frutta fresca
VEN		Passato di verdure con crostini	Platessa dorata al forno	Insalata verde	Frutta fresca
LUN	2	Pasta al ragù di carne	Tortino vegetariano	Insalata mista (verde e carote)	Frutta fresca
MAR		Crema di verdure con crostini	Burger di merluzzo	Patate al forno	Frutta fresca
MER		Pasta al pomodoro	Lenticchie in umido	Carote all'olio	Yogurt alla frutta
GIO		Minestra di ceci con pasta	Castellana al forno	Insalata di finocchi	Frutta fresca
VEN		Riso all'olio	Robiolino	Cavolfiore gratinato	Frutta fresca
LUN	3	Crema di verdure con farro	Bocconcini di parmigiano reggiano	Spinaci all'olio	Frutta fresca
MAR		Pasta ai broccoli	Spezzatino di pollo in umido	Macedonia di carote e patate	Frutta fresca
MER		Vellutata di zucca con riso	Platessa dorata al forno	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO		Pasta al pesto	Polpette di bovino	Erbette all'olio	Frutta fresca
VEN		Riso al formaggio e verza	Piselli all'olio	Insalata mista (verde e carote)	Frutta fresca
LUN	4	Pasta all'olio	Primosale	Ratatouille di verdure di stagione	Frutta fresca
MAR		Passato di verdure con farro	Coscia di pollo al forno	Patate al forno	Frutta fresca
MER		Minestra di fagioli con pasta	Tortino al parmigiano	Spinaci all'olio	Frutta fresca
GIO		Ravioli di magro burro e salvia	Farinata di ceci e verdure	Insalata verde	Yogurt alla frutta
VEN		Passato di verdure con riso	Burger di merluzzo	Finocchi gratinati	Frutta fresca

Aggiornato il 26.02.26

A completamento del pasto verrà fornito Pane / Pane integrale

