

MENU' DAL 01.10.2025 AL 31.03.2026

MENU INVERNALE

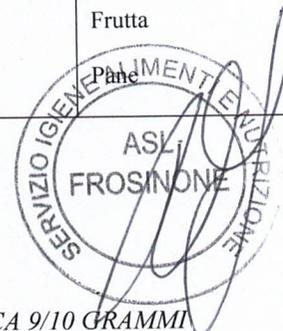
I°	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
S E T T I M A N A	Pasta al ragù	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di tonno	Pasta in bianco	Pasta con zucca	
	Petto di tacchino panato	Bastoncini di merluzzo	Frittata	Fettina panata	Grana padano	
	Piselli al vapore o tegame	Carote al vapore	Patate al forno / peperone	Spinaci all'agro / cicoria	Insalata	
	Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta	
	Pane	Pane	Pane	Pane scuro	Pane	
II°	S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		Pasta e fagioli	Pasta ai 4 formaggi	Riso al pomodoro	Pasta al forno	Pasta in bianco
		Prosciutto cotto	Hamburger di manzo	Cosci di pollo	Philadelphia	Petto di pollo panato / insalata di pollo
		Spinaci all'agro / cicoria	Carote all'agro	Purè di patate	Insalata mista	Piselli al vapore o tegame
		Frutta	Budino	Frutta	Frutta	Frutta
Pane	Pane	Pane scuro	Pane	Pane		
III°	S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		Pasta al pomodoro	Pasta con zucca	Pasta al pesto	Minestrone con pasta	Pasta in bianco
		Polpette al sugo	Bastoncini di merluzzo	Pollo	Mozzarella	Prosciutto cotto
		Spinaci all'agro / cicoria	Piselli al vapore	Pure di patate	Insalata	Carote al tegame
		Yogurt	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Pane	Pane	Pane	Pane scuro	Pane		
IV°	S E T T I M A N A	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		Pasta e lenticchie/patate	Pasta al forno	Pasta in bianco	Risotto al ragù	Pasta al sugo di tonno
		Merluzzo al forno	Primo sale	Polpettone	Scaloppine di vitello	Frittata al formaggio
		Purè di patate	Fagioli cannellini al fiasco	Patate lesse	Spinaci all'agro / cicoria	Carote all'agro
		Frutta	Frutta	Yogurt	Frutta	Frutta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		

TUTTI I GIORNI IN ALTRERNATIVA:

*al primo piatto: PASTA IN BIANCO
al secondo piatto: GRANA PADANO*

SI SPECIFICA, INOLTRE, CHE:

- LA QUANTITA' DI OLIO UTILIZZATO A PASTO PER OGNI BAMBINO E' DI CIRCA 9/10 GRAMMI
- IL TIPO DI OLIO UTILIZZATO E' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.
- FRUTTA DI STAGIONE



MENU' DAL 01.04.2026 A CHIUSURA MENSA

MENU PRIMAVERILE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I° S E T T I M A N A	Risotto al pomodoro Polpette Spinaci all'agro / cicoria Frutta Pane	Pasta al sugo di tonno Frittata Carote all'agro Frutta Pane	Pasta al pesto Filetto merluzzo gratinato Zucchine trifolate Yogurt Pane	Timballo di zite Philadelphia Insalata Frutta Pane scuro	Pasta in bianco Fettina panata Insalata di pomodori Frutta Pane
II° S E T T I M A N A	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Purè di patate Frutta Pane	Pasta in bianco Bastoncini di merluzzo Piselli Frutta Pane scuro	Pasta fredda Hamburger Fagiolini Frutta Pane	Pasta pomodoro e ricotta Petto di tacchino panato Patate ad insalata Yogurt Pane	Tortellini al prosciutto al pomodoro Caprese (mozzarella e pomodoro) Frutta Pane scuro
III° S E T T I M A N A	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Spinaci / cicoria Frutta Pane	Pasta in bianco Polpettone Insalata mista Frutta Pane scuro	Pasta con zucchine Petto di pollo panato Purè di patate Yogurt Pane	Insalata di riso Grana Padano Piselli al vapore o al tegame Frutta Pane	Pasta al pomodoro Omlette con prosciutto cotto e formaggio Insalata di pomodori Frutta Pane
IV° S E T T I M A N A	Pasta al pomodoro fresco Prosciutto cotto Purè di patate Frutta Pane	Pasta ai 4 formaggi Fettina panata Fagiolini all'agro Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Cosci di pollo Piselli al vapore Yogurt o budino Pane	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta Pane	Pasta in bianco Bastoncini di merluzzo Insalata di pomodoro Frutta Pane

TUTTI I GIORNI IN ALTRERNATIVA:

al primo piatto: PASTA IN BIANCO

al secondo piatto: GRANA PADANO

SI SPECIFICA, INOLTRE, CHE:

- LA QUANTITA' DI OLIO UTILIZZATO A PASTO PER OGNI BAMBINO E' DI CIRCA 9/10 GRAMMI

- IL TIPO DI OLIO UTILIZZATO E' OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

-FRUTTA DI STAGIONE

