

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

Giorni		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta/Dessert
LUN	1	Risotto alla zucca	<u>Tortino al parmigiano</u>	<u>Broccoli all'olio</u>	Frutta fresca
MAR		<u>Minestra di lenticchie con orzo</u>	Arrosto di tacchino al forno	Purea di patate	Yogurt alla frutta
MER		Pasta al pesto	<u>Piselli all'olio</u>	Carote al forno	Frutta fresca
GIO		Focaccia	Mozzarella	<u>Cavolfiore al forno</u>	Frutta fresca
VEN		<u>Passato di verdure con riso</u>	Platessa dorata al forno	<u>Spinaci all'olio</u>	Frutta fresca
LUN	2	Pasta al ragù di carne	Tortino vegetariano	<u>Carote all'olio</u>	Frutta fresca
MAR		<u>Crema di verdure con riso</u>	Burger di merluzzo	Patate al forno	Frutta fresca
MER		Pasta al pomodoro	<u>Lenticchie in umido</u>	<u>Carote all'olio</u>	Yogurt alla frutta
GIO		<u>Minestra di ceci con pasta</u>	Castellana al forno	<u>Fagiolini all'olio</u>	Frutta fresca
VEN		<u>Riso all'olio</u>	Robiolino	<u>Cavolfiore gratinato</u>	Frutta fresca
LUN	3	<u>Crema di verdure con farro</u>	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		<u>Riso al formaggio e verza</u>	<u>Piselli all'olio</u>	<u>Carote all'olio</u>	Frutta fresca
LUN	4	<u>Pasta all'olio</u>	Primosale	Ratatouille di verdure di stagione	Frutta fresca
MAR		<u>Passato di verdure con farro</u>	Coscia di pollo al forno	Patate al forno	Frutta fresca
MER		<u>Minestra di fagioli con pasta</u>	Tortino al parmigiano	Spinaci all'olio	Frutta fresca
GIO		Ravioli di magro burro e salvia	Farinata di ceci e verdure	<u>Fagiolini all'olio</u>	Yogurt alla frutta
VEN		Passato di verdure con riso	Burger di merluzzo	Finocchi gratinati	Frutta fresca

Aggiornato il 27.10.2025

A completamento del pasto verrà fornito Pane / Pane integrale