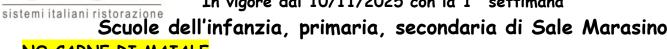


MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



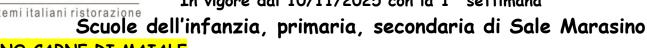


NO CARNE DI MAIALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Petto di pollo al	Lasagne vegetariane con crema di pesto e	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo	Raviolini di magro alla salvia
	limone	fagioli cannellini	Frittata con zucchine	Pesce gratinato	$\frac{1}{2}$ porz. primosale
	Finocchi julienne	Carote al vapore	Fagiolini	Patate	Insalata Pane
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Frutta
2° SETTIMANA	Asiago DOP	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure frullate	Polenta Brasato di manzo	Riso alla zucca Crocchette di pesce	Pasta al pesto/ Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Lenticchie in umido
SETTIMANA	Insalata mista Pane integrale Frutta	Erbette Pane Frutta	Verdura cotta mista Pane Frutta	Zucchine al vapore Pane Frutta	Carote al vapore Pane
					Frutta
3° SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Pasta alla crema di broccoli*	Pizza Margherita	Minestra di riso e patate	Pasta al pomodoro Frittata con
	Pesce gratinato	Piselli in umido	Insalata	Pesce al forno	zucchine
	Carote prezzemolate	Cavolfiori	Pane Frutta	Fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Fruita	Pane Frutta	Pane Frutta



MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana





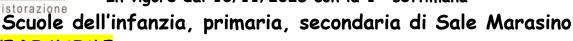
NO CARNE DI MAIALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4° SETTIMANA	Riso all'inglese Mozzarella Erbette Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata con verdure frullate Carote julienne Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Pesce gratinato con pangrattato e aromi Zucchine gratinate* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di cannellini Insalata mista Pane Frutta
5° SETTIMANA	Pasta all'olio evo Pollo al forno Carote julienne Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Frittata Verdura cotta mista Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Riso allo zafferano Pesce con capperi e olive Cavolfiori gratinati Pane Frutta	Pasta al forno con ragù di piselli e besciamella Finocchi all'olio evo Pane Frutta
6° SETTIMANA	Raviolini di magro alla salvia ¹ / ₂ porz. Asiago DOP Fagiolini Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce Finocchi julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro	Pasta allo zafferano Frittata con verdure frullate Broccoli Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia) Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta

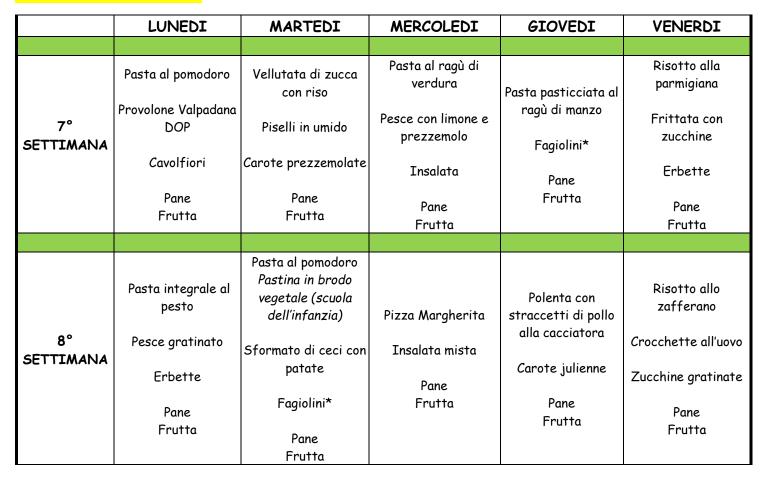


MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana







Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

MENÙ SPECIALI

VENERDÌ 19	Ravioli d magro salvia e parmigiano
DICEMBRE 2025	Bocconcelli di pollo al forno
MENÙ DI	Verdura cotta mista
NATALE	Pane
INATALL	Dolce
GIOVEDÌ 12	Pasta alla monzese (besciamella, zafferano e salsiccia di tacchino)
FEBBRAIO 2026	Insalata arlecchino (carote, olive, mais)
MENÙ DI	Pane
CARNEVALE	Chiacchiere