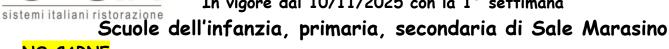


# MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26 In vigore dal 10/11/2025 con la 1° settimana



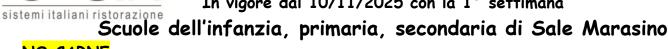


#### NO CARNE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Lasagne vegetariane con crema di pesto e	Riso al pomodoro e basilico	Passato di verdure con orzo	Raviolini di magro alla salvia
	Pesce al limone	fagioli cannellini	Frittata con zucchine	Pesce gratinato	½ porz. primosale
	Finocchi julienne	Carote al vapore	Fagiolini	Patate	Insalata Pane
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Frutta
2° SETTIMANA	Pasta all'olio evo  Asiago DOP  Insalata mista  Pane integrale  Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure frullate Erbette Pane Frutta	Polenta  Lenticchie in umido  Verdura cotta mista  Pane Frutta	Riso alla zucca  Crocchette di pesce  Zucchine al vapore  Pane  Frutta	Pasta al pesto/ Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia)  Lenticchie in umido  Carote al vapore  Pane Frutta
3° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Pesce gratinato	Pasta alla crema di broccoli Piselli in umido	Pizza Margherita Insalata	Minestra di riso e patate Pesce al forno	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine
	Carote prezzemolate	Cavolfiori	Pane	Fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta



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





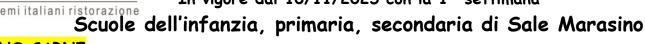
#### NO CARNE

	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 alla crema di pomodoro e legumi 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 Pesce 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 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> porz. <i>As</i> iago DOP Fagiolini	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce Finocchi julienne	Pasta al pomodoro	Pasta allo zafferano Frittata con verdure frullate Broccoli	Gnocchi al pomodoro Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia)  Lenticchie in umido
	Pane integrale Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Carote al vapore Pane Frutta



### MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025-26

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





#### NO CARNE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
7° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucca con riso	Pasta al ragù di verdura	Pasta pasticciata	Risotto alla parmigiana
	Provolone Valpadana DOP	Piselli in umido	Pesce con limone e prezzemolo	alla crema di pomodoro e legumi	Frittata con zucchine
	Cavolfiori	Carote prezzemolate	Insalata	Fagiolini	Erbette
	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta	Pane Frutta
	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro Pastina in brodo vegetale (scuola dell'infanzia)	Pizza Margherita	Polenta con legumi in umido	Risotto allo zafferano
8° SETTIMANA	Pesce gratinato	Sformato di ceci con	Insalata mista	Carote julienne	Crocchette all'uovo
	Erbette	patate Facialini*	Pane Enutto	Pane	Zucchine gratinate
	Pane Frutta	Fagiolini* Pane Frutta	Frutta	Frutta	Pane Frutta

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 MENÙ DI NATALE	Pesce al forno
	Verdura cotta mista
	Pane
	Dolce
GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO 2026 MENÙ DI CARNEVALE	Pasta besciamella e zafferano
	Formaggio
	Insalata arlecchino (carote, olive, mais)
	Pane
	Chiacchiere