MENU ESTIVO

Scuola dell'infanzia

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto alle verdure Uovo sodo oppure farinata al forno Fagiolini all'olio Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Petto di tacchino/pollo al limone Zucchine spadellate Pane e frutta fresca	Pasta al pesto di basilico Polpette di merluzzo o pesce al forno Carote julienne Pane e frutta fresca	Straccetti di pollo o vitello Patate bollite Peperonata (piatto unico) Pane e frutta fresca	Crema di piselli con pastina/orzo Caciotta fresca o primo sale Pomodori e cetrioli Pane e frutta fresca
2° settimana	Pasta al pomodoro Tortino di ricotta e zucchine Cappuccio verde e/o viola julienne Pane e frutta fresca	Riso all'olio Polpettone/polpette di manzo Bieta al limone Pane e frutta fresca	Crema di verdure con pastina Bocconcini di pollo o tacchino dorati al forno Purè di patate Verdura cruda di stagione Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure di stagione Pesce al forno Zucchine Pane e frutta fresca	Pasta con ragùdi lenticchie (piatto unico) Carote all'olio Pane e frutta fresca
3° settimana	Risotto ai porri Uovo sodo Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta con crema di carote/zucchine Bocconcini di pollo o tacchino agli aromi Carote julienne Pane e frutta fresca	Pasta al ragù (piatto unico) Peperonata Pane e frutta fresca	Passato di verdura con pastina Pizza margherita Pomodori e cetrioli Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Pesce al forno Zucchine Pane e frutta fresca
4° settimana	Insalata di couscous tricolore (con piselli e pomodoro a dadini) (piatto unico) Carote spadellate Pane e frutta fresca	Risotto/orzotto alle verdure di stagione Frittata Fagiolini al pomodoro Pane e frutta fresca	Pasta all'olio e Parmigiano/ Grana Straccetti di pollo o tacchino al forno Cappuccio verde e/o viola julienne Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Robiola o primo sale o caciotta Insalata Pane e frutta fresca	Crema di zucchine con pastina/farro Pesce al forno Patate lesse Verdura cruda di stagione Pane e frutta fresca

Revisione 16/02/2026

1 volta a settimana viene proposto il pane integrale in alternativa a quello bianco. Tipo di pesce previsto: merluzzo, platessa, halibut, seppie

Frutta di stagione: albicocche, anguria, fragole, mele, melone, pere, pesche, susine, kiwi

Si informa che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. UE 1169/2011, sia in forma di ingrediente, sia in tracce derivanti da cross-contamination. Per informazioni è possibile consultare l'elenco degli allergeni, presente presso il refettorio o sala mensa o segreteria, chiedendolo al personale addetto al porzionamento dei pasti.