

Menù autunno-inverno (novembre-marzo) 2025-2026					
Nido (12-36 mesi) - Comune di Tavullia					
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI	Risotto con zucca Petto di pollo gratinato al forno / Scaloppina di pollo al limone Bietole all'olio	Pasta integrale al pomodoro Polpettine di pesce al forno Finocchi gratinati	Pasta all'olio Burger di legumi Carote lessate all'olio / Zucca al forno	Pasta con crema di zucca Merluzzo olio e prezzemolo Verdura cruda	Passato di verdure con pastina Scaloppina di maiale agli aromi / Bocconcini di maiale a spezzatino Purè
MARTEDI	Pasta al sugo di lenticchie Sfornato di ricotta Finocchi in pinzimonio	Passato di verdure con orzo Pizza margherita (no pane) Pinzimonio	Passatelli in brodo vegetale Patate arrosto Pinzimonio	Pasta integrale al sugo di verdure Bocconcini di tacchino gratinati al forno / Spezzatino di tacchino con carote Cavolfiori gratinati	Risotto allo zafferano Pesce azzurro fresco (sardoncini) al forno / Merluzzo al forno Spinaci all'olio
MERCOLEDI	Spaghetti al sugo pesce Burger di merluzzo al forno Cavolfiori all'olio	Pasta con verdure in bianco Polpette di vitellone al pomodoro / Polpettone di vitellone Zucca al forno / Spinaci all'olio	Risotto con crema di spinaci Cotoletta di merluzzo al forno Verdura cruda	Passato di legumi con orzo Crescenza con fornarina (no pane) Verdura cruda (no insalata)	Pasta al pomodoro Uovo sodo con salsa verde / Frittata al forno Finocchi in pinzimonio
GIOVEDI	Ravioli al ragù di carne / Lasagne al ragù Verdure gratinate Pinzimonio	Passato di ceci con pastina Uovo sodo con salsa verde / Frittata al forno Fagiolini e patate all'olio	Pasta al pomodoro Sovracoscia di pollo arrosto Cavolo verza all'olio	Risotto alla parmigiana Pesce azzurro fresco (sardoncini) al forno / Merluzzo al forno Verdure trifolate	Passato di fagioli con orzo Pizza margherita (no pane) Cavolo cappuccio in insalata
VENERDI	Passato di verdure con pastina Merluzzo olio e prezzemolo Verdura cruda (no insalata)	Risotto con crema di carote Merluzzo al forno con pomodorini Cavolfiore / Broccoli all'olio	Pasta al pesto invernale di cavolfiori / broccoli (<i>no frutta secca</i>) Polpettine di pesce al forno Verdura cruda (no insalata)	Tagliatelle all'uovo al pomodoro Sfornato di legumi Verdura cruda	Pasta all'olio Merluzzo con pomodoro, capperi e olive Fagiolini all'olio
Ad ogni pasto si somministrano: formaggio grattugiato, pane bianco comune, frutta e verdura di stagione (la cruda va tagliata a pezzettini)					
Tutte le preparazioni come hamburger, cotolette, polpette, crocchette sono preparate interamente dal personale di cucina.					

APPROVATO DA: Il Direttore ff UOC SIAN
Dirigente medico
Dr.ssa Elsa Ravaglia

Menù autunno-inverno (novembre-marzo) 2025-2026					
Scuola dell'infanzia, Primaria, Secondaria I grado - Comune di Tavullia					
	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
LUNEDI	Risotto con zucca Petto di pollo gratinato al forno / Scaloppina di pollo al limone Bietole all'olio Pane bianco	Pasta integrale al pomodoro Polpettine di pesce al forno Finocchi gratinati Pane integrale	Pasta all'olio Burger di legumi Carote lessate all'olio / Zucca al forno Pane bianco	Pasta con crema di zucca Uova stapazzate / Frittata al forno Verdura cruda Pane integrale	Passato di verdure con pastina Scaloppina di maiale agli aromi / Bocconcini di maiale a spezzatino Purè Pane bianco
MARTEDI	Pasta al sugo di lenticchie Sfornato di ricotta Finocchi in pinzimonio Pane integrale	Passato di verdure con orzo Pizza margherita (no pane) Pinzimonio	Passatelli in brodo vegetale Patate arrosto Pinzimonio Pane bianco	Pasta integrale al sugo di verdure Bocconcini di tacchino gratinati al forno / Spezzatino di tacchino con carote Cavolfiori gratinati Pane bianco	Risotto allo zafferano Pesce azzurro fresco (sardoncini) al forno / Merluzzo al forno Spinaci all'olio Pane integrale
MERCOLEDI	Spaghetti al sugo pesce / al tonno Burger di merluzzo al forno Cavolfiori all'olio Pane integrale	Pasta con verdure in bianco Polpette di vitellone al pomodoro / Polpettone di vitellone Zucca al forno / Spinaci all'olio Pane bianco	Risotto con crema di spinaci Cotoletta di merluzzo al forno Verdura cruda Pane integrale	Passato di legumi con orzo Crescenza con fornarina (no pane) Insalata mista	Pasta al pomodoro Uovo sodo con salsa verde / Frittata al forno Finocchi in pinzimonio Pane bianco
GIOVEDI	Ravioli al ragù di carne / Lasagne al ragù Verdure gratinate Pinzimonio Pane bianco	Passato di ceci con pastina Uovo sodo con salsa verde / Frittata al forno Fagiolini e patate all'olio Pane integrale	Pasta al pomodoro Fuso / Sovracoscia di pollo arrosto Cavolo verza all'olio Pane bianco	Risotto alla parmigiana Pesce azzurro fresco (sardoncini) al forno / Merluzzo al forno Verdure trifolate Pane integrale	Passato di fagioli con orzo Pizza margherita (no pane) Cavolo cappuccio in insalata
VENERDI	Passato di verdure con pastina Frittata con verdure al forno Insalata mista Pane bianco	Risotto con crema di carote Merluzzo al forno con pomodorini Cavolfiore / Broccoli all'olio Pane bianco	Pasta al pesto invernale di cavolfiori / broccoli (<i>no frutta secca</i>) Polpettine di pesce al forno Insalata mista Pane integrale	Tagliatelle all'uovo al pomodoro Sfornato di legumi Verdura cruda Pane bianco	Pasta all'olio Merluzzo con pomodoro, capperi e olive Fagiolini all'olio Pane integrale
Ad ogni pasto si somministrano: formaggio grattugiato, frutta e verdura di stagione.					
Tutte le preparazioni come hamburger, cotolette, polpette, crocchette sono preparate interamente dal personale di cucina.					

APPROVATO DA: Il Direttore ff UOC SIAN
Dirigente medico
Dr.ssa Elsa Ravaglia