

Menu invernale Scuole dell'Infanzia e Primaria – A.S. 2025/2026

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta e patate al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v. ricetta) Carote al vapore Pane – Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Frittata con patate o al prosciutto cotto Verdura cotta di stagione Pane – Frutta	Pastina in brodo vegetale o crema di carote con crostini di pane (v. ricetta) Cotoletta di pollo cotta al forno Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Polpette cacio e uova non fritte o frittata con mozzarella Verdura cotta di stagione Pane - Frutta
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli Pane - Frutta	Minestrone di verdure Spezzatino di tacchino con patate Pane -Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto (infanzia) crudo dolce (primaria) (privi del grasso visibile) Insalata verde Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote o Polenta con ragù di carne bovina o polenta pasticciata (v. ricetta) Verdura cotta di stagione Pane -Frutta
Mer.	Pasta al forno (sugo al pomodoro mozzarella, parmigiano) Uovo strapazzato ben cotto Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta e legumi (ceci) o zuppa di legumi misti con pasta Mozzarella Insalata verde con carote Pane -Frutta	Pasta o orzo o farro e legumi (lenticchie) Gratin di formaggio e patate (v. ricetta) Carote julienne Pane - Frutta	Pasta e legumi (fagioli) Uovo sodo Verdura cotta Pane - Frutta
Giov.	Minestrone di verdure o crema di zucca e spinaci con pastina (v. ricetta) Fusello e sovracoscia di pollo Patate al forno Pane -Frutta	Gnocchi al pomodoro Arista di maiale Verdura cotta di stagione Pane -Frutta	Risotto con verdure di stagione (zucca) Scaloppina di tacchino al limone Purea di patate (con patate fresche: NO a purè pronti –confezionati) Pane - Frutta	Minestrone di verdure con pasta Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata verde Pane – Frutta
Ven.	Riso al pomodoro Pesce (filetti di merluzzo gratinati) Insalata verde Pane - Frutta	Risotto con seppioline e calamari Pesce (Crocchette di pesce: filetti di platessa, uova, patate, prezzemolo e pangrattato) Carote julienne Pane -Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Pesce (filetti di salmone) Piselli Pane - Frutta	Riso bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di orata) Patate al forno Pane - Frutta

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce “Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù: