



Menù Autunnale 2025/2026 Scuola Infanzia

Comune di
San Giorgio di Nogaro



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Riso con zucca/zucchine Bio Latteria Dop Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: : Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Crema di verdure di stagione con pastina Bio Polpette di merluzzo* con patate all'olio Bio/FVG Carote Grattugiate Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Lasagna/pasta al ragù (piatto unico) Bio/FVG Insalata cappuccio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: : Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Pasta int. al pomodoro Bio Uova strapazzate Bio Spinaci alla parmigiana* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Crema di cannellini con farro Bio/FVG/AQuA Bocconcini di pollo Bio Dop Cavolfiore gratinato Bio/FVG Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
2	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Passata di verdure con riso Bio Platessa gratinata e patate lesse Bio Spinaci all'olio* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Gnocchi di semolino al forno Bio Prep a base di legumi** Bio Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Cous cous con spezzatino di tacchino/pollo Bio Carote Grattugiate Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Pasta al pesto di Broccoli Bio Polpette di ricotta Bio/FVG Finocchi in tegame al burro Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Riso alle verdure di stagione Bio Frittata al forno Bio/FVG Cavolo cappuccio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
3	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Pasta burro e grana Bio/FVG Spezzatino di manzo Bio Radicchio rosso e insalata Bio/IGP Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Riso alle verdure Bio Uova strapazzate Bio Carote in Tegame Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Pizza margherita (piatto unico) Biete al Burro* Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Passato di verdure con orzo Bio/Aqua Seppie in umido* con Polenta Bio Cavolo cappuccio Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Gnocchi al pomodoro Bio/AQuA Prep. a base di legumi * Bio Insalata verde Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP
4	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Risotto allo Zafferano Bio Frittata di verdure Bio Carote all'olio Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Brodo vegetale con pastina Bio Focaccia con farina di ceci Bio/AQuA Insalata verde Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Passato di verdure con pastina Bio/AQuA Asiago IGP Biete e patate * Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Frutta di stagione Bio/FVG/IGP Spaetzle* burro e grana Bio/FVG/IGP Coscette di pollo al Forno Bio Broccoli in tegame Bio Pane integrale Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP	Spunt: Torta margherita (prod. propria) Caserecce alla crema di verdure miste Bio/FVG/IGP Burger di orata Bio/AQuA Insalata di finocchi e arancia Bio Pane Bio Frutta di stagione Bio/FVG/IGP

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann