

Menù autunno-inverno Infanzia 2025/2026 - Comune di Collebeato



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Noccioline alla pizzaiola Caciotta Insalata e finocchio julienne Pane - Frutta	Crema di verdura* Scaloppina al limone Spinaci* all'olio Pane - Frutta	Risotto allo zafferano Frittata con verdure* Insalata e carote Pane - Frutta	Polenta con spezzatino di bovino al pomodoro Piselli all'olio* Pane - Frutta	Sedanini olio e grana Fil. di merluzzo agli aromi* Fagiolini* olio e limone Pane - Frutta	20.10.2025-26.10.2025 01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026
2° settimana	Mezze penne integrali al pomodoro Sformato ricotta e spinaci Carote Julienne Pane - Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini* olio e limone Pane - Frutta	Fusilli olio e grana Polpette di fagioli Insalata e finocchi Pane - Frutta	Crema di verdura* Cotoletta di pollo Patate al forno Pane - Frutta	Riso alla parmigiana Limanda* gratinata Insalata mista Pane - Frutta	27.10.2025-02.11.2025 08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026
3° settimana	Riso al pomodoro Frittata con zucchine Erbette* gratinate Pane - Frutta	Pennette olio e grana Arrosto di suino alle erbe Insalata verde Pane - Frutta	Gnocchetti sardi al pesto Edamer Fagiolini* all'olio Pane - Frutta	Crema di verdure* con crostini Coscette di pollo agli aromi Carote* all'olio Pane - Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro* Fil. di platessa gratinato* Insalata e finocchio julienne Pane - Frutta	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
4° settimana	Pasta pomodoro e basilico* Asiago DOP Piselli stufati* Pane - Frutta	Cellentani al pesto Frittata con verdure Insalata e carote Pane - Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Spinaci* all'olio Pane - Frutta	Crema di verdure* con riso Cotoletta di pollo Insalata verde e rossa Pane - Frutta	Riso alla parmigiana Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini* all'olio Pane - Frutta	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026
5° settimana	Pennette olio e grana Lenticchie al pomodoro Insalata verde Pane - Frutta	Crema di verdura* con pastina Bocconcini di tacchino al forno Carote Julienne Pane - Frutta	Risotto allo zafferano Frittata con verdure* Insalata e cappuccio Pane - Frutta	Mezze penne al ragù di carne Carote* e fagiolini all'olio* Pane - Frutta	Sedanini al ragù di verdure (con pomodoro)* Cotoletta di limanda* Insalata Pane - Frutta	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
6° settimana	Fusilli olio e grana Edamer Piselli brasati* Pane - Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Erbette* all'olio Pane - Frutta	Riso olio e grana Polpette di fagioli cannellini Insalata e carote Pane - Frutta	Passato di verdura* con pastina Fusi di pollo agli aromi Patate al forno Pane - Frutta	Mezze penne pomodoro e olive Filetto di merluzzo gratinato* Insalata e finocchio julienne Pane - Frutta	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.