



MENU INVERNALE a.s.2025/2026 in vigore dal 03.11.2025 al 17.04.2026 1ª settimana

	1ª Settimana	2ª Settimana	3ª Settimana	4ª Settimana
Lunedì	Ravioli di carne in brodo vegetale Merluzzo agli aromi Carote Julienne Frutta di stagione Pane	Gnocchi al pomodoro Frittata al formaggio Insalata verde e mais Frutta di stagione Pane	Crema di verdure con pasta Formaggio spalmabile Mix di verdure cotte Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati al rosmarino Insalata mista con finocchi Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Insalata ricca Frutta di stagione Pane	Pasta con crema di broccoli Merluzzo livornese Fagiolini Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porz. Cavolfiori Frutta di stagione Pane	Minestra di legumi con riso Frittata Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pasta al ragù di tonno Fusi di pollo Spinaci all'olio Budino Pane	Lasagne al ragù (unica portata) Insalata mista con finocchi Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Merluzzo panato Insalata verde Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo Arrosto di lonza Patate al vapore Frutta di stagione Pane
Giovedì	Passato di fagioli cannellini con pasta Mozzarella Patate Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Hamburger di tacchino e cannellini con ketchup Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta alla carbonara Formaggio Edamer Fagiolini Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porz. Mix di verdure cotte Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con riso Asiago Patate e carote all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Frittata Fagiolini Torta Pane	Pasta al pesto Hamburger di limanda Carote e broccoli Frutta di stagione Pane