








# Menu Inverno 2025 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	26-gen 23-feb 23-mar	7-gen 2-feb 2-mar 30-mar	12-gen 9-feb 9-mar	19-gen 16-feb 16-mar
Lunedì	Pasta al pomodoro Burger di legumi al forno Fagiolini al vapore* Frutta di stagione  Pane	Pasta olio e grana Polpette di legumi al pomodoro Fagiolini al vapore* Frutta di stagione  Pane	Pizza margherita Affettato di tacchino Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	Minestrone di verdure* con orzo Sovracosce di pollo agli aromi Patate al forno Frutta di stagione Pane integrale 1/2 porzione	Risotto alle erbe Filetto di merluzzo dorato* Cavolfiore al vapore* Frutta di stagione Pane integrale	Pasta alle verdure Filetto di platessa gratinato* Cavolfiori al vapore* Frutta di stagione Pane integrale 	Risotto allo zafferano Polpette di lenticchie Verdura tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane integrale
Mercoledì	Riso allo zafferano Robiola Carote julienne Frutta di stagione  Pane	Polenta Spezzatino di manzo Finocchi al vapore* Frutta di stagione  Pane	Gnocchi al pomodoro Sformato di zucca e legumi Spinaci all'olio* Frutta di stagione Pane	Agnolotti di magro olio e salvia* Bocconcini di merluzzo gratinati* Carote julienne Frutta di stagione Pane 
Giovedì	Pasta al pesto Frittata con spinaci* Verdura tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane	Crema di carote* con orzo Petto di pollo agli aromi Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di bovino Spinaci all'olio* Frutta di stagione Pane
Venerdì	Riso olio e grana Limanda* impanata al forno Finocchi julienne Frutta di stagione  Pane	Crema di broccoli e patate* Frittata semplice Carote julienne Frutta di stagione Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al rosmarino Insalata mista Frutta di stagione Pane	Passato di verdure* con farro Soufflé con verdure Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

**Legenda** \* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

**M** Maiale

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**









**SI UTILIZZA SALE IODATO** secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all'1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.

# Menu Inverno 2025 2026

Comune di Torbole Casaglia - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Menu DIETA LEGGERA**

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	26-gen 23-feb 23-mar	7-gen 2-feb 2-mar 30-mar	12-gen 9-feb 9-mar	19-gen 16-feb 16-mar
Lunedì	<b>Pasta all'olio</b> <b>Formaggio fresco</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane 	<b>Pasta all'olio</b> <b>Formaggio fresco</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane 	<b>Pasta all'olio</b> <b>Formaggio fresco</b> Finocchi julienne Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane
Martedì	<b>Riso all'olio</b> Sovracosce di pollo agli aromi Patate al forno Frutta di stagione <b>Pane 1/2 porzione</b>	<b>Riso all'olio</b> <b>Merluzzo agli aromi*</b> Cavolfiore al vapore* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Platessa agli aromi*</b> Cavolfiori al vapore* Frutta di stagione Pane 	<b>Riso all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Verdura tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane
Mercoledì	<b>Riso all'olio</b> Robiola Carote julienne Frutta di stagione Pane 	<b>Riso all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Finocchi al vapore* Frutta di stagione Pane 	<b>Pasta all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Spinaci all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Merluzzo agli aromi*</b> Carote julienne Frutta di stagione Pane 
Giovedì	<b>Pasta all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Verdura tricolore al vapore* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione Pane	<b>Riso all'olio</b> Petto di pollo agli aromi Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	<b>Pasta all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Spinaci all'olio* Frutta di stagione Pane
Venerdì	<b>Riso all'olio</b> <b>Limanda agli aromi*</b> Finocchi julienne Frutta di stagione Pane 	<b>Riso all'olio</b> <b>Fettina di pollo</b> Carote julienne Frutta di stagione Pane	<b>Riso all'olio</b> <b>Formaggio fresco</b> Insalata mista Frutta di stagione Pane 	<b>Riso all'olio</b> <b>Formaggio fresco</b> Fagiolini al vapore* Frutta di stagione Pane

**Legenda** \* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

**M** Maiale

Come condimento, sia a crudo che per la cottura viene utilizzato **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

**SI UTILIZZA SALE IODATO** secondo le indicazioni dell' OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e governative.

La nostra ditta aderisce al progetto "CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e guadagni in salute" promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l'ATS di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari all'1,7% (riferito alla farina).

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine. Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.