

Menu Scuole Comune di MONTERCHI scuole **Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia**

Autunno-Inverno Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
COLAZIONE	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Pizza bianca	Torta allo yogurt o torta casalinga	Frutta di stagione (+1 biscotto)
1° SETTIMANA	Pizza margherita	Crema di legumi con pastina	Riso alla milanese	Pasta al cavolfiore	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto	Filetto di pesce all'olio	Polpette di carne al pomodoro	Frittata/Uovo strapazzato	Crocchette di pesce
	Bietole al limone	Patate lesse	Insalata	Finocchi filè	Carote prezzemolate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Fritta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Ciambellone o torta casalinga	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Pane e marmellata	Pane e olio
2° SETTIMANA	Riso alla zucca gialla	Lasagne al ragù vegetale	Pasta alla carrettiera	Pasta ai 4 formaggi	Minestra di ceci con pastina
	Bocconcini di pollo agli aromi	Parmigiano	Mini burger di fagioli	Bastoncini di pesce al forno	Polpette di verdure con salsa finto ketchup
	Piselli saltati	Carote brasate	Insalata mista	Spinaci saporiti	Carote filè
	Yogurt alla frutta (per nido)/budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Crostata o torta casalinga	Pizza margherita	Pane e olio
3° SETTIMANA	Minestra in brodo vegetale	Pasta rosè	Minestrone toscano	Pasta ai broccoli	Riso al pomodoro
	Arista al forno	Omelette	Scaloppina di tacchino al limone	Filetto di platessa alla mugnaia	Petto di pollo dorato
	Bietole saltate	Fagiolini al vapore	Purè di patate	Finocchi gratinati	Purè di cavolfiore
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Pane e olio	Yogurt alla frutta	Torta alle mele o torta casalinga	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Pizza bianca
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Passato di verdure con crostini di pane /pastina o farro o orzo	Pasta ai porri
	Stracchino	Crocchette di legumi con salsa finto ketchup	Filetto di merluzzo alla livornese	Roast-beef	Scaloppina di pollo alla salvia
	Carote all'olio	Insalata	Cavolfiore gratinato	Patate arrosto	Tris di verdure al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta (per nido)/budino	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

REV. MARZO 2026

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze



Menu Scuole Comune di MONTERCHI Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia

Autunno-Inverno Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
COLAZIONE	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Pizza bianca	Torta allo yogurt o torta casalinga
5° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Crema di legumi con pastina	Riso alla milanese	Pasta al cavolfiore
	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Filetto di pesce all'olio	Polpette di carne al pomodoro	Crocchette di pesce
	Carote prezzemolate	Bietole al limone	Patate lesse	Insalata	Finocchi filè
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Pane e marmellata	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Ciambellone o torta casalinga	Frutta di stagione (+1 biscotto)	Pane e olio
6° SETTIMANA	Pasta ai 4 formaggi	Riso alla zucca gialla	Lasagne al ragù vegetale	Pasta alla carrettiera	Minestra di ceci con pastina
	Bastoncini di pesce al forno	Bocconcini di pollo agli aromi	Parmigiano	Mini burger di fagioli	Polpette di verdure con salsa finto ketchup
	Spinaci saporiti	Piselli saltati	Carote brasate	Insalata mista	Carote filè
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta (per nido)/budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Pane e olio	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Crostata o torta casalinga	Pizza margherita
7° SETTIMANA	Riso al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	Pasta rosè	Minestrone toscano	Pasta ai broccoli
	Petto di pollo dorato	Arista al forno	Omelette	Scaloppina di tacchino panato	Filetto di platessa alla mugnaia
	Cavolfiore in padella	Bietole saltate	Fagiolini al vapore	Purè di patate	Finocchi gratinati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
COLAZIONE	Pane e marmellata	Pane e olio	Yogurt alla frutta	Torta alle mele o torta casalinga	Frutta di stagione (+1 biscotto)
8° SETTIMANA	Pasta ai porri	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Passato di verdure con crostini di pane /pastina /farro/orzo
	Scaloppina di pollo alla salvia	Stracchino	Crocchette di legumi con salsa finto ketchup	Filetto di merluzzo alla livornese	Roast-beef
	Tris di verdure al forno	Carote all'olio	Insalata	Purè di cavolfiore	Patate arrosto
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta (per nido)/budino	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

REV. MARZO 2026

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): 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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

