

MERENDE SCUOLA INFANZIA E NIDO

	SPUNTINO DEL MATTINO	MERENDA DEL POMERIGGIO
LUNEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA
MARTEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA E PANE TIPO 0 (per il nido, frutta fresca di stagione)
MERCOLEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA
GIOVEDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT BIANCO BIO NON ZUCCHERATO E PANE TIPO 0 (per il nido frutta fresca di stagione)
VENERDI'	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE TIPO 0 E MARMELLATA

FRUTTA FRESCA AUTUNNO/INVERNO: MELE, PERE, BANANE, CLEMENTINE, ARANCE, KIWI

FRUTTA FRESCA PRIMAVERA/ESTATE: MELE, BANANE, ALBICOCCHES, PESCHE, PESCHENOCI, FRAGOLE, MELONI, ANGURIA, SUSINE

TUTTA LA FRUTTA E' BIOLOGICA E VIENE PREPARATA, SE NECESSARIO, SBUCCIATA E PORZIONATA

Menù vidimato - ULSS 9 Scaligeri  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
 (allegato a nota prot. n. 22964  
 del 21/05/2026)

**MENU 'PRIMAVERA/ESTATE  
PER GLI ASILI NIDO (12-36 MESI)**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Ricotta - *Fagiolini BIO al vapore all'olio	- Risotto IGP con zucchine - Crescenza - Insalata verde BIO	- Pasta BIO alla pizzaiola - Mozzarella - Carote BIO al vapore all'olio	- Pasta BIO al sugo di verdure - Frittata al forno - Carote BIO a julienne
- Risotto IGP alla parmigiana - Cotoletta di pollo - Pomodori BIO	- Pasta BIO al pesto - Polpette vegetali - Carote BIO a julienne	- Risotto IGP alla parmigiana - Straccetti di pollo - Zucchine BIO trifolate	- Pasta BIO al basilico - *Piselli BIO al tegame - Insalata verde BIO
- Pasta BIO al basilico - *Polpette di merluzzo - Carote BIO a julienne	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata alle verdure* - Pomodori BIO	- Crema di legumi - con orzo - decorricato - Patate al forno e insalata verde BIO	- Risotto IGP allo zafferano - Scaloppina di pollo - Cappuccio BIO a julienne
- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - Zucchine BIO trifolate - Insalata verde BIO	- Passato di verdura con crostini - Scaloppina di tacchino BIO - Patate al forno	- Pasta BIO al sugo di verdure - Polpette vegetali - *Fagiolini BIO al vapore all'olio	- Pasta BIO olio e parmigiano - *Filetto di platessa al limone - *Fagiolini BIO al vapore all'olio
- Passato di verdure con pasta - Pura di lenticchie - *Cappuccio BIO a julienne - Patate al forno	- Pasta BIO olio BIO e parmigiano - *Filetto di platessa gratinata - Cappuccio BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - *Polpette di merluzzo - Cappuccio BIO a julienne	- Pasta BIO olio BIO e parmigiano - *Filetto di platessa al limone - *Fagiolini BIO al vapore all'olio

\*materie prime surgelate all'origine

Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 20

Menu vidimato - ULSS 9 Scavigera  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
 (allegato a nota prot. n. 1196U del 01/05/2026)

**MENU' AUTUNNO/INVERNO  
PER GLI ASILI NIDO (12-36 MESI)**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto IGP all'ortolana</li> <li>- Ricotta</li> <li>- Cavolfiori BIO al vapore all'olio</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Insalata verde BIO a julienne</li> <li>- Vellutata di zucca con crostini</li> <li>- Cotoletta di pollo</li> <li>- Carote a disco all'olio BIO al vapore</li> <li>- Pasta Bio all'olio BIO e parmigiano</li> <li>- Polpettine di merluzzo</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Pasta Bio al pomodoro BIO</li> <li>- Purea di piselli BIO</li> <li>- Finocchio gratinato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema di patate con orzo decorticato</li> <li>- Fettina di tacchino BIO dorata</li> <li>- Carote BIO al vapore all'olio</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Burger vegetali</li> <li>- Finocchio gratinato</li> <li>- Risotto IGP al porro</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Piselli BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Spinaci al vapore all'olio</li> <li>- Insalata mista BIO</li> <li>- Pasta BIO al sugo di verdure</li> <li>- Crescenza</li> <li>- Cavolfiore gratinato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto IGP con zucca</li> <li>- Frittata alle verdure*</li> <li>- Carote al vapore BIO all'olio</li> <li>- Pasta BIO all'olio BIO e parmigiano</li> <li>- Purea di piselli</li> <li>- Finocchio gratinato</li> <li>- Pastina BIO in brodo di carne</li> <li>- Hamburger di vitellone BIO</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO e ricotta</li> <li>- Cavolfiori BIO al vapore all'olio</li> <li>- Insalata mista BIO</li> <li>- Pasta BIO al pesto</li> <li>- Merluzzo al forno</li> <li>- Spinaci al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con farro decorticato</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Spinaci al vapore all'olio</li> <li>- Pasta BIO salvia e rosmarino</li> <li>- Ricotta</li> <li>- Carote BIO al vapore all'olio</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Straccetti di pollo</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Risotto IGP alla parmigiana</li> <li>- Polpette vegetali</li> <li>- Julienne di finocchio all'olio</li> <li>- Pasta Bio all'olio BIO</li> <li>- Filetto di platessa gratinata</li> <li>- Patate al forno</li> </ul>

\*materie prime surgelate in origine

Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 20

Menu' validato - ULSS 9 Scaligera  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
(allegato a nota prot. n. 22964  
del 10/05/2026)

MENU' PRIMAVERA/ESTATE  
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- * Piselli BIO al pomodoro BIO</li> <li>- * Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> <li>- Risotto IGP alla zuccine</li> <li>- Straccetti di pollo</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al pesto</li> <li>- * Piselli BIO al tegame</li> <li>- Polpettine di verdura</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Frittata alle verdure*</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pasta BIO olio BIO e parmigiano BIO</li> <li>- * Filetto di platessa al julienne</li> <li>- Cappuccio BIO a julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con orzo</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Patate al forno e insalata verde BIO</li> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- * Polpettine di merluzzo</li> <li>- * Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO alla pizzaiola</li> <li>- * Piselli BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Carote BIO al vapore all'olio</li> <li>- Risotto IGP alla parmigiana</li> <li>- Straccetti di pollo</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> <li>- Passato di verdure con orzo</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Patate al forno e insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Asiago DOP</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Risotto IGP alla parmigiana</li> <li>- Straccetti di pollo</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Asiago DOP</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO in brodo di carne</li> <li>- Polpette di vitellone BIO</li> <li>- Patate al forno e pomodori BIO</li> <li>- Risotto IGP d'olio zafferano</li> <li>- Scaloppina di pollo</li> <li>- Cappuccio BIO a julienne</li> <li>- Pasta BIO olio BIO e parmigiano</li> <li>- * Filetto di platessa al limone</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> </ul>	

Menù validato - ULSS 9 Scaligera  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
(allegato a nota prot. n. ....82864  
del 10/05/2016.....)

\* materie prime surgelate all'origine  
Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 40

MENU' AUTUNNO/INVERNO  
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
- Risotto IGP all'ortolana - * Piselli BIO al pomodoro BIO - Cavolfiore al vapore all'olio	- Crema di patate con orzo - Frittina di tacchino BIO dorata - Finocchio gratinato	- Risotto IGP con zucca - Frittata alle verdure* - Carote al vapore BIO all'olio	- Passato di verdure con fieno - Frittata al forno - * Spinaci al vapore all'olio - Patate al forno
- Pasta BIO al pomodoro BIO - Frittata al forno - Insalata verde BIO	- Pasta BIO all'olio EVO - Frittata alle verdure* - Polpettine di verdura	- Pasta BIO all'olio BIO e parmigiano - * Piselli Bio al pomodoro BIO - Finocchio Bio a julienne	- Pasta BIO salvia e rosmarino - * Piselli BIO al pomodoro BIO - Carote BIO al vapore all'olio
- Vellutata di zucca con crostini - Cotoletta di pollo - Patate al forno	- Risotto IGP al porro - Straccetti di pollo - Patate al forno - Carote BIO a julienne	- Pastina BIO in brodo di carne - Hamburger di vitellone BIO - Patate al forno - Insalata verde BIO	- Pasta BIO al pomodoro BIO - Straccetti di pollo - Insalata verde BIO
- Pasta Bio all'olio BIO e parmigiano - * Polpettine di merluzzo - Finocchio BIO a julienne	- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO - * Spinaci filanti - Insalata verde BIO	- Pizza margherita - * Piselli BIO al pomodoro - * Spinaci filanti	- Risotto IGP alla parmigiana - Polpette vegetali - Julienne di finocchio all'olio
- Pizza margherita - * Carotine baby al vapore all'olio - * Spinaci filanti	- Pasta BIO al sugo di verdure - Asiago DOP - Cavolfiore gratinato	- Pasta BIO al pomodoro BIO - * Polpettine di merluzzo - Cappuccio BIO a julienne	- Pasta Bio all'olio BIO - * Filetto di platessa gratinata - Cavolfiore al vapore all'olio

\*materie prime surgelate in origine

Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 40

Menu' validato - ULSS 9 Scaligera  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
(allegato a nota prot. n. 529164  
del 11/05/2026)

**MENU' PRIMAVERA/ESTATE**  
**PER LA SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP allo parmigiano</li> <li>- Fettina di tocchino BIO dorata</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pasta BIO all'olio</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al sugo di verdure</li> <li>- Prosciutto cotto</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Polpette vegetali</li> <li>- Insalata e cappuccino BIO</li> <li>- Pasta BIO alla pizzaiola</li> <li>- Polpette di merluzzo</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Carote a julienne BIO</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Riso IGP allo pomodoro BIO</li> <li>- Fusi di pollo al forno</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio e patate al forno</li> <li>- Riso IGP allo pomodoro BIO</li> <li>- Fusi di pollo al forno</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio e patate al forno</li> <li>- Riso IGP allo pomodoro BIO</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Cappuccino BIO a julienne e patate al forno</li> <li>- Riso IGP allo zafferano</li> <li>- Mozzarella</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al pesto</li> <li>- Frittata di limone</li> <li>- Cappuccino BIO a julienne</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO alla crema di zucchine</li> <li>- Primoziale</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pomodori BIO trifolati</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Passato di verdura BIO con crostini</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio e patate al forno</li> <li>- Riso IGP al pomodoro BIO</li> <li>- Piselli BIO al tegame</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> <li>- Pesato di verdura con farro</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Cappuccino BIO a julienne e patate al forno</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Filetto di platessa marinata</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> <li>- Gnocchi di patate al pomodoro BIO</li> <li>- Polpette di merluzzo</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Filetto di platessa gratinata</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP allo parmigiano</li> <li>- Polpette vegetali</li> <li>- Pomodori BIO</li> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Piselli BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Zucchine BIO trifolate</li> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Pomodori BIO gratinati</li> <li>- Insalata verde BIO</li> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Filetto di platessa gratinata</li> <li>- Fagiolini BIO al vapore all'olio</li> </ul>

\* Nella preparazione della ricetta sono presenti carni suine.  
 \* materie prime surgelate all'origine  
 Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 50/60  
 Ad ogni pasto viene fornita una porzione di frutta (150g).

Menù vidimato - ULSS 9 Scaligera  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
 (allegato a nota prot. n. 82964  
 del 2/05/2016)

**MENU' AUTUNNO/INVERNO  
PER LA SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO**

SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO pomodoro BIO e basilico</li> <li>- Scalloppina di tacchino BIO</li> <li>- * Spinaci filanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP alla parmigiana</li> <li>- Prosciutto cotto</li> <li>- Insalata mista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al macinato di vitellone BIO</li> <li>- Insalata verde e carote a julienne BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacchi di patate BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Lenticchie BIO in umido</li> <li>- Cappuccio BIO a julienne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP al porro</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Verza BIO o cavolfiore BIO al vapore all'olio</li> <li>- Carote BIO a julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al sugo di verdure</li> <li>- Scalloppina di pollo</li> <li>- Cappuccio BIO a julienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO salvia e rosmarino</li> <li>- Cotoletta di pollo</li> <li>- Julienne di carote BIO</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boccoccini di vitellone BIO con verdure, patate e polenta BIO</li> <li>- Insalata verde BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO olio BIO e parmigiano</li> <li>- Frittata alle verdure*</li> <li>- * Spinaci filanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con crostini</li> <li>- * Bastoncini di merluzzo</li> <li>- Finocchio BIO a julienne e purea di patate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP con zucca</li> <li>- Burger vegetali</li> <li>- Cavolfiore gratinato</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al sugo di verdure</li> <li>- burger di merluzzo</li> <li>- Finocchio BIO al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al basilico</li> <li>- Polpette vegetali</li> <li>- Piselli BIO al tegame</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- Primosole</li> <li>- Cavolfiore gratinato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO in brodo di carne</li> <li>- Frittata alle verdure*</li> <li>- Patate al forno</li> <li>- Insalata verde BIO</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vellutata di zucca con crostini</li> <li>- Asiago DOP</li> <li>- Cappuccio BIO a julienne</li> <li>- patate al forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta BIO al pomodoro BIO</li> <li>- * Filetto di Platessa gratinato</li> <li>- Finocchio al vapore all'olio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso IGP allo zafferano</li> <li>- Frittata al forno</li> <li>- * Spinaci filanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Carote BIO a rondella al vapore all'olio</li> <li>- Julienne di finocchio BIO all'olio</li> </ul>

\* Nella preparazione della ricetta sono presenti carni suine.

\*\*materie prime surgelate in origine

Ad ogni pranzo viene servito pane di tipo 0, gr. 50/60

Ad ogni pranzo viene fornita una porzione di frutta (150g).

Menù validato - ULSS 9 Scaligera  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
(allegato a nota prot. n. 52.964  
del 10/05/2024)

