

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
Primo	Trofie al pesto fresco senza frutta secca	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine, carota e cipolla con pastina
Secondo	Cannellini in insalata con pomodori, cetrioli	Polpette di ricotta	Frittata con zucchine	Fettine di tacchino panate al forno	Pesce al forno con patate
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con frutta fresca a pezzettini	Frutta fresca di stagione	Pizza bianca all'olio evo / Pizza rossa all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
Primo	Pasta al pomodoro	Farfalle alle carote e piselli	Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro e basilico
Secondo	Straccetti di vitello	Stracchino	Frittata semplice	Polpettine di legumi	Pesce panato al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU AUTUNNO-INVERNO / PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinzimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
Primo		Cappelletti in brodo vegetale	Pasta in bianco con olio e parmigiano	Pasta pomodoro e fagioli (non frullati)	Pasta alle verdure
Secondo		Verdura di stagione gratinata	Fettina di pollo impanata al forno	Stracchino	Sformatino pesce e patate
Contorno		Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino		Latte e cereali al naturale	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
Primo	Risotto giallo alla zucca	Pasta con piselli e prosciutto cotto	Crema di legumi con pastina	Pasta verde agli spinaci	Ravioli al pomodoro
Secondo	Polpette di carne	Mozzarella	Frittata	Pesce impanato al forno	Pinzimonio di carote
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pizza bianca all'olio evo / Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
 Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



LO SCOIATTOLO
 - RISTORAZIONE COLLETTIVA -

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU AUTUNNO-INVERNO 2026/27

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
Primo	Pasta all'ortolana	Passato di verdure con cereale in chicco (orzo/farro/riso)	Lasagne classiche	Pasta e ceci	Spaghetti al pomodoro
Secondo	Frittata	Bocconcini di carne bianca	Verdura di stagione gratinata	Caciotta	Polpette di pesce
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
Primo	Pasta ai formaggi	Passato di ceci, zucca e cipolla con pasta	Pasta al pomodoro	Riso verde	Pasta al ragù vegetale
Secondo	Frittata	Pizza rossa	Frittata semplice	Hamburger di vitello	Merluzzo impanato al forno
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Ciambella con gocce di cioccolato preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
Primo	Passato di verdure con pastina	Cappelletti in brodo vegetale	Pasta in bianco con olio e parmigiano	Pasta pomodoro e fagioli (non frullati)	Pasta alle verdure
Secondo	Frittata	Verdura di stagione gratinata	Fettina di pollo impanata al forno	Stracchino	Sformatino pesce e patate
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Latte e cereali al naturale	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
Primo	Risotto giallo alla zucca		Crema di legumi con pastina	Pasta verde agli spinaci	Ravioli al pomodoro
Secondo	Polpette di carne		Frittata	Pesce impanato al forno	Pinzimonio di carote
Contorno	Verdura di stagione cotta		Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini		Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Peglio
MENU AUTUNNO-INVERNO 2026/27

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
Primo	Pasta all'ortolana	Passato di verdure con cereale in chicco (orzo/farro/riso)	Lasagne classiche	Pasta e ceci	Spaghetti al pomodoro
Secondo	Frittata	Bocconcini di carne bianca	Verdura di stagione gratinata	Caciotta	Polpette di pesce
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
Primo	Pasta ai formaggi	Passato di ceci, zucca e cipolla con pasta			
Secondo	Frittata	Pizza rossa			
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda			
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca			
Merenda del mattino	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo			

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	28/12/2026	29/12/2026	30/12/2026	31/12/2026	01/01/2027
Primo					
Secondo					
Contorno					
Pane e frutta fresca					
Merenda del mattino					

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	04/01/2027	05/01/2027	06/01/2027	07/01/2027	08/01/2027
Primo				Pasta verde agli spinaci	Ravioli al pomodoro
Secondo				Pesce impanato al forno	Pinzimonio di carote
Contorno				Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca				Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino				Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Peglio
MENU AUTUNNO-INVERNO 2026/27

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	11/01/2027	12/01/2027	13/01/2027	14/01/2027	15/01/2027
Primo	Pasta all'ortolana	Passato di verdure con cereale in chicco (orzo/farro/riso)	Lasagne classiche	Pasta e ceci	Spaghetti al pomodoro
Secondo	Frittata	Bocconcini di carne bianca	Verdura di stagione gratinata	Caciotta	Polpette di pesce
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	18/01/2027	19/01/2027	20/01/2027	21/01/2027	22/01/2027
Primo	Pasta ai formaggi	Passato di ceci, zucca e cipolla con pasta	Pasta al pomodoro	Riso verde	Pasta al ragù vegetale
Secondo	Frittata	Pizza rossa	Frittata semplice	Hamburger di vitello	Merluzzo impanato al forno
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Ciambella con gocce di cioccolato preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	25/01/2027	26/01/2027	27/01/2027	28/01/2027	29/01/2027
Primo	Passato di verdure con pastina	Cappelletti in brodo vegetale	Pasta in bianco con olio e parmigiano	Pasta pomodoro e fagioli (non frullati)	Pasta alle verdure
Secondo	Frittata	Verdura di stagione gratinata	Fettina di pollo impanata al forno	Stracchino	Sformatino pesce e patate
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Latte e cereali al naturale	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	01/02/2027	02/02/2027	03/02/2027	04/02/2027	05/02/2027
Primo	Risotto giallo alla zucca	Pasta con piselli e prosciutto cotto	Crema di legumi con pastina		Ravioli al pomodoro
Secondo	Polpette di carne	Mozzarella	Frittata		Pinzimonio di carote
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta		Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pizza bianca all'olio evo / Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Peglio
MENU AUTUNNO-INVERNO 2026/27

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	08/02/2027	09/02/2027	10/02/2027	11/02/2027	12/02/2027
Primo	Pasta all'ortolana	Passato di verdure con cereale in chicco (orzo/farro/riso)	Lasagne classiche	Pasta e ceci	Spaghetti al pomodoro
Secondo	Frittata	Bocconcini di carne bianca	Verdura di stagione gratinata	Caciotta	Polpette di pesce
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	15/02/2027	16/02/2027	17/02/2027	18/02/2027	19/02/2027
Primo	Pasta ai formaggi	Passato di ceci, zucca e cipolla con pasta	Pasta al pomodoro	Riso verde	Pasta al ragù vegetale
Secondo	Frittata	Pizza rossa	Frittata semplice	Hamburger di vitello	Merluzzo impanato al forno
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Ciambella con gocce di cioccolato preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	22/02/2027	23/02/2027	24/02/2027	25/02/2027	26/02/2027
Primo	Passato di verdure con pastina	Cappelletti in brodo vegetale	Pasta in bianco con olio e parmigiano	Pasta pomodoro e fagioli (non frullati)	Pasta alle verdure
Secondo	Frittata	Verdura di stagione gratinata	Fettina di pollo impanata al forno	Stracchino	Sformatino pesce e patate
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Latte e cereali al naturale	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	01/03/2027	02/03/2027	03/03/2027	04/03/2027	05/03/2027
Primo	Risotto giallo alla zucca	Pasta con piselli e prosciutto cotto	Crema di legumi con pastina	Pasta verde agli spinaci	Ravioli al pomodoro
Secondo	Polpette di carne	Mozzarella	Frittata	Pesce impanato al forno	Pinzimonio di carote
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pizza bianca all'olio evo / Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU AUTUNNO-INVERNO / PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	08/03/2027	09/03/2027	10/03/2027	11/03/2027	12/03/2027
Primo	Pasta all'ortolana	Passato di verdure con cereale in chicco (orzo/farro/riso)	Lasagne classiche	Pasta e ceci	Spaghetti al pomodoro
Secondo	Frittata	Bocconcini di carne bianca	Verdura di stagione gratinata	Caciotta	Polpette di pesce
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti secchi	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	15/03/2027	16/03/2027	17/03/2027	18/03/2027	19/03/2027
Primo	Pasta ai formaggi	Passato di ceci, zucca e cipolla con pasta	Pasta al pomodoro	Riso verde	Pasta al ragù vegetale
Secondo	Frittata	Pizza rossa	Frittata semplice	Hamburger di vitello	Merluzzo impanato al forno
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti secchi	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Ciambella con gocce di cioccolato preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	22/03/2027	23/03/2027	24/03/2027	25/03/2027	26/03/2027
Primo	Passato di verdure con pastina	Cappelletti in brodo vegetale	Pasta in bianco con olio e parmigiano		
Secondo	Frittata	Verdura di stagione gratinata	Fettina di pollo impanata al forno		
Contorno	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta		
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Latte e cereali al naturale	Frutta fresca di stagione		

SETTIMANA 1 (dal martedì)	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	29/03/2027	30/03/2027	31/03/2027	01/04/2027	02/04/2027
Primo			Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro e basilico
Secondo			Frittata semplice	Polpette di legumi	Pesce panato al forno
Contorno			Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca			Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino			Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



LO SCOIATTOLO
- RISTORAZIONE COLLETTIVA -

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	05/04/2027	06/04/2027	07/04/2027	08/04/2027	09/04/2027
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	12/04/2027	13/04/2027	14/04/2027	15/04/2027	16/04/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	19/04/2027	20/04/2027	21/04/2027	22/04/2027	23/04/2027
Primo	Trofie al pesto fresco senza frutta secca	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine, carota e cipolla con pastina
Secondo	Cannellini in insalata con pomodori, cetrioli	Polpette di ricotta	Frittata con zucchine	Fettine di tacchino panate al forno	Pesce al forno con patate
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con frutta fresca a pezzettini	Frutta fresca di stagione	Pizza bianca all'olio evo / Pizza rossa all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	26/04/2027	27/04/2027	28/04/2027	29/04/2027	30/04/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Farfalle alle carote e piselli	Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	
Secondo	Straccetti di vitello	Stracchino	Frittata semplice	Polpettine di legumi	
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	03/05/2027	04/05/2027	05/05/2027	06/05/2027	07/05/2027
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	10/05/2027	11/05/2027	12/05/2027	13/05/2027	14/05/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	17/05/2027	18/05/2027	19/05/2027	20/05/2027	21/05/2027
Primo	Trofie al pesto fresco senza frutta secca	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine, carota e cipolla con pastina
Secondo	Cannellini in insalata con pomodori, cetrioli	Polpette di ricotta	Frittata con zucchine	Fettine di tacchino panate al forno	Pesce al forno con patate
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con frutta fresca a pezzettini	Frutta fresca di stagione	Pizza bianca all'olio evo / Pizza rossa all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	24/05/2027	25/05/2027	26/05/2027	27/05/2027	28/05/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Farfalle alle carote e piselli	Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro e basilico
Secondo	Straccetti di vitello	Stracchino	Frittata semplice	Polpettine di legumi	Pesce panato al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



LO SCOIATTOLO

- RISTORAZIONE COLLETTIVA -

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	31/05/2027	01/06/2027	02/06/2027	03/06/2027	04/06/2027
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso		Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino		Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta		Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero		Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	07/06/2027	08/06/2027	09/06/2027	10/06/2027	11/06/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	14/06/2027	15/06/2027	16/06/2027	17/06/2027	18/06/2027
Primo	Trofie al pesto fresco senza frutta secca	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine, carota e cipolla con pastina
Secondo	Cannellini in insalata con pomodori, cetrioli	Polpette di ricotta	Frittata con zucchine	Fettine di tacchino panate al forno	Pesce al forno con patate
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con frutta fresca a pezzettini	Frutta fresca di stagione	Pizza bianca all'olio evo / Pizza rossa all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	21/06/2027	22/06/2027	23/06/2027	24/06/2027	25/06/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Farfalle alle carote e piselli	Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro e basilico
Secondo	Straccetti di vitello	Stracchino	Frittata semplice	Polpettine di legumi	Pesce panato al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
 Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



LO SCOIATTOLO
 - RISTORAZIONE COLLETTIVA -

Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Poglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	28/06/2027	29/06/2027	30/06/2027	01/07/2027	02/07/2027
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA 3	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	05/07/2027	06/07/2027	07/07/2027	08/07/2027	09/07/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con pastina	Pasta all'olio	Pasta con sugo di verdure	Risotto verde agli spinaci
Secondo	Frittata con patate	Pizza bianca o al pomodoro	Polpette di carne	Mozzarella	Hamburger di pesce
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e marmellata ad alto contenuto di frutta	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	12/07/2027	13/07/2027	14/07/2027	15/07/2027	16/07/2027
Primo	Trofie al pesto fresco senza frutta secca	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di zucchine, carota e cipolla con pastina
Secondo	Cannellini in insalata con pomodori, cetrioli	Polpette di ricotta	Frittata con zucchine	Fettine di tacchino panate al forno	Pesce al forno con patate
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con frutta fresca a pezzettini	Frutta fresca di stagione	Pizza bianca all'olio evo / Pizza rossa all'olio evo	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e biscotti

SETTIMANA 1	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	19/07/2027	20/07/2027	21/07/2027	22/07/2027	23/07/2027
Primo	Pasta al pomodoro	Farfalle alle carote e piselli	Pasta alle zucchine	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro e basilico
Secondo	Straccetti di vitello	Stracchino	Frittata semplice	Polpettine di legumi	Pesce panato al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Yogurt bianco al naturale con l'aggiunta di frutta fresca a pezzettini	Pane e olio evo	Frutta fresca di stagione	Plum cake al cacao preparato con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
 Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbido-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



Dott.ssa Giuditta Serafini – Biologa nutrizionista
Scuola dell'infanzia e primaria Fausta Frattesi – Peglio
MENU PRIMAVERA-ESTATE 2026/27

SETTIMANA 2	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA	26/07/2027	27/07/2027	28/07/2027	29/07/2027	30/07/2027
Primo	Pasta olio e parmigiano	Insalata fredda di riso	Pasta ai ceci (non tritati)	Ravioli di ricotta al ragout	Pasta al pesto fresco senza frutta secca
Secondo	Bocconcini di pollo	Stracchino	Uova strapazzate	Pinimonio di carote	Pesce al forno
Contorno	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda	Verdura di stagione cotta	Verdura di stagione cruda
Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Crostata con marmellata preparata con olio evo e a basso contenuto di zucchero	Frutta fresca di stagione	Pane e olio evo / Pizza bianca all'olio evo	Frullato di frutta fresca di stagione e due biscotti

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA					
Primo					
Secondo					
Contorno					
Pane e frutta fresca					
Merenda del mattino					

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA					
Primo					
Secondo					
Contorno					
Pane e frutta fresca					
Merenda del mattino					

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DATA					
Primo					
Secondo					
Contorno					
Pane e frutta fresca					
Merenda del mattino					

* Martedì per il nido: sempre passato di verdure con pastina o riso o orzo o farro e secondo piatto di pesce.
 Per nido e scuola infanzia: seguire tagli sicuri e consistenze morbide-cremose, evitando tagli a rondella o consistenze pericolose.



LO SCOIATTOLO
 - RISTORAZIONE COLLETTIVA -