

Menù autunno-inverno (novembre-marzo) 2026-2027 Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria Comune di Mondolfo				
I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	V SETTIMANA
Passato di legumi con pastina Stracchino o formaggio Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo vegetale Tacchino al forno Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Farro al pomodoro Frittata Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al forno con verdure Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di piselli Ricotta Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
Pasta all'olio e parmigiano Polpettine di verdura Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con pomodoro Frittata al forno Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con pastina Formaggio (es. caciotta) Verdura di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Cous cous con verdure Pesce Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con verdure Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
Passato di verdura con pastina Bocconcini di pollo Verdura cotta o cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con crema di spinaci Pasticciata Purea di patate e verdura Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di porri Straccetti di carne bianca Verdura cruda o cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di legumi Stracchino o squaquerone Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdura con pastina Polpettone di carne Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione
Lasagne al ragu di carne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi Pizza margherita Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con verdure Polpettone/polpettine di carne Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Pollo (es. cose di pollo disossate) Patate e carote lesse Pane Frutta fresca di stagione	Polenta/pasta all'uovo al ragu Pinzimonio Verdura cotta (es. ratatouille) Pane Frutta fresca di stagione
Risotto con zucca gialla Pesce Insalata Pane Frutta Fresca di stagione	Pasta con verdure Pesce Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passatelli in brodo di pesce Patate arrosto Verdura cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Pesce Verdura cotta/cruda di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Pesce Verdura cotta di stagione Pane Frutta fresca di stagione
Ad ogni pasto si somministrano: pane comune, pane integrale , frutta e verdura di stagione Tutte le preparazioni come hamburger, polpette, cotolette sono preparate interamente dal personale di cucina				

Il Responsabile UOS Igiene della Nutrizione
Dirigente Medico
dr.ssa Elsa Ravaglia



ELSA
RAVAGLIA
11.09.2026
10:20:18
GMT+02:00