

COMUNE DI MOROLO
MENU' AUTUNNO/INVERNO 2026/2027 ASILO 9-12 MESI

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pastina al pomodoro Omogen. al pollo	Pastina con passato di ceci	Risottino allo zafferano	Pastina al pomodoro	Pastina olio e grana Omogenizz. di tacchino
Crema di fagiolini	Carote al vapore schiacciate	Passato di verdure verdi	Passato di bietta	Passato di piselli
Composta di frutta	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata
Pastina con crema di zucchine	Risoni al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pastina+verdure passate	Pastina con crema di fagioli
Uovo strapazzato morbido	Crema di lenticchie	Ricotta fresca	Omogenizz. Di pollo	Omogenizz. Di vitello
Passato di spinaci	Purè di patate senza latte	Passato di verdure	Passato di fagioli, e carote	Patate al vapore
Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata
Passato di verdure con ris	Pastina al pomodoro	Risottino con la zucca	Pastina al pomodoro	Minestrina di riso e patate
Tuorlo d'uovo schiacciato	Omogenizzato di tacchino	Omogenizzato di vitello	Omogenizz. di pesce	Ricotta
Crema di fagiolini	Crema di verdure	Crema di piselli	Passato di bietta	Passato di zucchine
Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata
Pastina al pomodoro	Crema di verdure con pastina	Pastina olio e grana	Pastina al pomodoro	Pastina pomod+crema piselli
Omogenizz. Di pesce	Omogenizz. Di vitello	Omogenizzato di pollo	Omogenizz. di tacchino	Tuorlo d'uovo schiacciato
Passato di bietta	Passato di carote	Passato di fagiolini	Passato di spinaci	Passato di piselli
Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizz
Pastina olio e grana	Risoni al pomodoro	Pastina+crema di zucchine	Pastina+crema lenticchie	Passato di verdure+pastina
Tuorlo d'uovo cotto	Ricotta	Omogenizzato di tacchino	Omogenizzato di pesce	Omogenizzato di vitello
Passato di spinaci	Passato di carote	Passato di finocchi	Passato di carote	Passato di piselli
Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata	Yogurt al naturale	Frutta omogenizzata

TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO		Tabella grammature per fasce d'età (esprese in grammi)	
POMODORI PELATI BIO	Pastina	9-12mesi	
MELE DOP	Omogenizz. Carne	50gr	
GRANA PADANO DOP	Omogenizz. Pesce	80gr	
	Uova	80gr	
	Legumi secchi	1 tuorlo	
	Grana padano	10-15gr	
	Formaggio fresco	5 gr	
	Verdura e patate	20-30 gr	
	Frutta/omogenizzato	80-100gr	
		80-100gr	



12-X-26

COMUNE DI MOROLO

MENU' AUTUNNO/INVERNO 2026/2027 ASILO 12-36 mesi

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pastina al pomodoro	Pastina e ceci	Risotto allo zafferano	Pastina al pomodoro	Pasta olio e grana
Pollo morbido	Ricotta	Filetto di merluzzo	Fesa di tacchino a striscioline	Piselli schiacciati
Fagiolini lessi	Carote al vapore	Passato di Bieta	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Frutta a pezzi	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Pane	Pane
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina con zucchine	Riso al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pastina+brodo vegetale	Pasta fagioli passati
Frittata al vapore	Lenticchie umide	Ricotta fresca	Bocconcini di pollo	Polpette di manzo
Spinaci al vapore	Pure di patate	Carote e zucchine al vapore	Fagiolini e carote	Patate al vapore
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Passato di verdure + riso	Pastina al pomodoro	Risotto con la zucca	Pastina al pomodoro	Minestrina di riso e patate
Frittatina al vapore	Galbanino	Straccetti di vitellone	Filetto di pesce	Ricotta
Fagiolini al vapore	Verdure cotte	Piselli schiacciati	Bieta cotta	Carote/zucchini al vapore
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina al pomodoro	Passato di verdure con farro	Pastina olio e grana	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e piselli
Filetto di pesce	Polpette di vitellone	Arrosti di tacchino	Formaggio fresco	Frittata al naturale
Bieta al vapore	Carote a rondelle	Fagiolini	Spinaci al vapore	Piselli schiacciati
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina al pesto leggero	Riso al pomodoro	Pastina e zucchine	Pastina con lenticchie	Passato di verdure+pastina
Frittata al naturale	Ricotta	Fesa di tacchino al vapore	Filetto di pesce	Polpette di vitellone
Spinaci al vapore	Carote al vapore	Finochì al vapore	Carote a rondelle	Piselli schiacciati
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO	Tabella grammature per fasce d'età (espresso in grammi)
POMODORI PELATI BIO	12-36 mesi
MELE DOP	Pastina 35-40gr
GRANA PADANO DOP	Pane 20-30gr
	Carne 30-40gr
	Pesce 40-50gr
	Uova 1 intero
	Legumi secchi 15-20gr
	Grana padano 5-10gr
	Formaggio fresco 30-35gr
	Verdura e patate 80-100gr
	Frutta 100gr



12-X-26

COMUNE DI MOROLO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2026/2027

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta bianca con crema di zucchine	Insalata di riso	Pasta olio e grana	Pasta al pesto
Bastoncini pesce	Formaggio spalminabile	Frittata	Nuggets di pollo	Fesa di tacchino
Spinaci all'olio	Insalata	Patate	Piselli	Zucchine
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt/Budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta pomodoro e basilico	Insalata di pasta	Pasta al pesto	Pizza al pomodoro	Riso allo zafferano
Formaggio spalminabile	Nuggets pesce	Arrostino di suino	Frittata naturale	Tacchino
Insalata	Zucchine	Insalata di pomodori	Bietta all'olio	Patate
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Insalata di farro	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Insalata di pasta
Bastoncini pesce	Fesa tacchino arrosto	Pollo al forno	Formaggio spalminabile	Frittata naturale
Piselli	Insalata	Spinaci all'olio	Insalata di finocchi	Patate
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta bianca con crema di zucchine	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Pasta e ceci
Fesa di tacchino	Polpette di vitellone	Frittata	Tacchino panato	Formaggio spalminabile
Carote julienne	Fagiolini all'agro	Zucchine	Patate	Insalata verde
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta olio e grana	Insalata di pasta	Risotto alla milanese	Pizza al pomodoro	Pasta al pesto
Frittata naturale	Bastoncini	Fesa di tacchino arrosto	Formaggio spalminabile	Petto pollo panato
Spinaci	Pomodori e cetrioli	Insalata	Insalata di finocchi	Piselli
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE		Tabella grammature per fasce d'età (esprese in grammi)	
CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO		3-6 anni	6-10 anni
POMODORI PELATI BIO		Pasta	70
LEGUMI BIO		Pane	40
MELE DOP		Carne	80
GRANA PADANO DOP		Pesce	100
BRESAOLA IGP		Uova	60
PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE E POLIFOSFATI		Formaggio fresco	60
		Verdura e patate	150
		Insalata e finocchi	25
		Frutta	150



12-X-26

COMUNE DI MOROLO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2026/2027 9-12 mesi

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pastina al pomodoro Omogenizz. di pesce Passato di spinaci Omogenizzato di frutta	Pastina con crema di zucchine Formaggino Passato di zucchine Yogurt al naturale	Pastina con brodo vegetale Omogenizz. Di vitello Patate schiacciate Omogenizz. Di frutta	Pastina olio e grana Omogenizz. di pollo Crema di piselli Yogurt al naturale	Pastina al pomodoro Omogenizz. di tacchino Crema di zucchine Omogenizz. di frutta Pane
Pastina al pomodoro Formaggino Crema di zucchine Omogenizz. di frutta	Pastina con passato di verdure Omogenizz. Di pesce Crema di zucchine Yogurt al naturale	Pastina olio e grana Omogenizz. di vitello Crema di piselli Frutta fresca	Pastina con brodo vegetale Omogenizz. di tacchino Passato di bieta Yogurt al naturale	Passato di verdure riso/grana Omogenizz. Di pollo Patate schiacciate Omogenizz. Di frutta
Pastina+ brodo vegetale Omogenizz. Di pesce Passato di piselli Omogenizz. Di frutta	Pastina al pomodoro Omogenizz. Di tacchino Passato di zucchine Yogurt al naturale	Pastina olio e grana Omogenizz. al pollo Passato di spinaci Omogenizz. Di frutta	Passato di verdure +pastina Formaggino Crema di finocchi Yogurt al naturale	Pastina con crema di piselli Omogenizz. Al vitello Crema di patate Omogenizz. Di frutta
Pastina olio e grana Omogenizz. di tacchino Crema di carote Omogenizz. di frutta	Pastina al pomodoro Omogenizz. di vitello Crema di tagliolini Yogurt /budino	Pastina al pomodoro Formaggino Crema di zucchine Omogenizz. di frutta	Pastina con brodo vegetale Omogenizz. Di pollo Crema di patate Yogurt al naturale	Pastina con passato verdure Omogenizzato di pesce Crema di piselli Omogenizzato di frutta
Pastina olio e grana Omogenizz. di pollo Crema di spinaci Omogenizz. di frutta	Pastina al pomodoro Omogenizz. di pesce Crema di zucchine Yogurt al naturale	Pastina con brodo vegetale Formaggino Passato di bieta Omogenizzato di frutta	Pastina al pomodoro Omogenizz. di tacchino Crema di finocchi Yogurt al naturale	Pastina con cream di piselli Omogenizz vitello Omogenizz. Di frutta

TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO		Tabella grammature per fasce d'età (esprese in grammi)	
POMODORI PELATI BIO		Pastina	9-12 mesi 20-30 gr
LEGUMI BIO		Pane	10-15 gr
MELE DOP		Omogenizzati di carne	80 gr
GRANA PADANO DOP		Omogenizzato di pesce	80 gr
		Formaggino	20-30 gr
		Verdura e patate	80-100 gr
		Omogenizzato frutta	80-100 gr
		Yogurt	100-125 gr



12.X.26

COMUNE DI MOROLO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2026/2027 12-36 mesi

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pastina al pomodoro	Pasta con crema di zucchine	Pastina con brodo vegetale	Pastina olio e grana	Pastina al pesto
Filetto di pesce	Formaggino	Frittata al vapore	Bocconcini di pollo	Fesa di tacchino a striscioline
Spinaci al vapore	Zucchine al vapore	Patate schiacciate	Crema di piselli	Zucchine al vapore
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina al pomodoro	Pastina con passato di verdure	Pastina olio e grana	Pastina al pomodoro	Risori allo zafferano
Formaggino	Filetto di pesce	Arrostino di suino	Frittata al naturale	Bocconcini di tacchino
Zucchine al vapore	Zucchine al vapore	Pomodori	Bieta all'olio	Patate lesse
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina+ brodo vegetale	Pastina al pomodoro	Pastina olio e grana	Passato di verdure +pastina	Pastina con crema di piselli
Filetto di pesce	Fesa di tacchino arrosto	Pollo al forno	Formaggino	Frittata al naturale
Crema di piselli	Zucchine lesse	Spinaci all'olio	Crema di finocchi	Patate lesse
Frutta di stagione	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	pane	Pane
Pastina+crema di zucchine	Pastina al pomodoro	Pastina al pomodoro	Pasta olio e grana	Pastina con cream di ceci
Fesa di tacch. a striscioline	Polpette di vitellone	Frittata al naturale	Bocconcini di tacchino	Formaggino
Carote a rondelle	Fagiolini lessi	Zucchine lesse	Patate lesse	Spinaci all'olio
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pastina olio e grana	Pastina al pomodoro	Risori allo zafferano	Pastina al pomodoro	Pastina al pesto
Frittata al naturale	Filetto di pesce	Fesa di tacchino arrosto	Formaggino	Bocconcini di pollo
Spinaci al vapore	Pomodori	Passato di bieta	Crema di finocchi	Crema di piselli
Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca	Yogurt al naturale	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO	Tabella grammature per fasce d'età (esprese in grammi)
POMODORI PELATI BIO	9-12 mesi
LEGUMI BIO	20-30 gr
MELE DOP	10-15 gr
GRANA PADANO DOP	80 gr
	80 gr
	20-30 gr
	80-100 gr
	80-100 gr
	100-125 gr



12-X-26

COMUNE DI MOROLO

MENU' AUTUNNO/INVERNO 2026/2027 3-6 ANNI/6-10 ANNI

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Pasta e ceci	Risotto allo zafferano	Pasta al tonno	Pasta olio grana
Nuggets pollo	Arrosto di suino	Formaggio spalmabile	Frittata al naturale	Fesa di tacchino arrosto
Fagiolini	Carote	Insalata verde	Bieta	Piselli
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt/budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta bianca con zucchine	Riso pomodoro e basilico	Pasta gratinata	Pasta al pomodoro	Minestra di riso e patate
Frittata al naturale	Lenticchie all'olio	Fesa di tacchino	Pollo al forno	Formaggio spalmabile
Spinaci	Patate lesse	Insalata verde	Fagiolini e carote	Insalata verde
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Minestrone con pasta	Amatriciana di prosciutto cotto	Risotto con la zucca	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli
Frittata al naturale	Galbano	Stracetti di vitellone	Battoncini di pesce	Hamburger al pomodoro
Fagiolini	Finocchi	Piselli	Bieta	Purè di patate
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta al tonno	Passato di verdure con farro	Pasta olio e grana	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e piselli
Nuggets di pesce	Polpette di vitellone	Arrosto di tacchino	Formaggio spalmabile	Frittata naturale
Bieta	Carote	Patate lesse	Spinaci	Piselli
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta e zucchine	Pasta con lenticchie	Passato di verdure con orzo
Frittata naturale	Formaggio spalmabile	Fesa di tacchino	Nuggets di pesce	Filone suino
Spinaci	Insalata verde	Finocchi in insalata	Insalata e carote	Piselli
Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione	Yogurt /budino	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
TUTTE LE PIETANZE SARANNO CONDITE				
CON OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO				
POMODORI PELATI BIO		Pasta	50	70
LEGUMI BIO		Pane	30	40
MELE DOP		Carne	50	80
GRANA PADANO DOP		Pesce	60	100
BRESOLA IGP		Uova	60	60
PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE E POLIFOSFATI		Formaggio fresco	40	60
		Verdura e patate	100	150
		Insalata e finocchi	20	25
		Frutta	100	150



12-X-26