



MENU INVERNALE 2026-2027

dal 2/11/2026 , 1^a settimana - MENU' NO MAIALE

	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana
Lunedì	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo agli aromi Carote julienne Frutta di stagione Pane	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO Edamer Insalata verde e mais Frutta di stagione Pane	Cubotti di merluzzo panati Finocchi in insalata Gnocchetti sardi in salsa aurora Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo panati al rosmarino Carote julienne Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Rollé di frittata Insalata ricca Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Limanda panata Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Mix di verdure Frutta di stagione Pane	Minestra di legumi con riso Frittatina (½ porz) Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di verdure con pasta Bocconcini di pollo Spinaci Frutta di stagione Pane	Passato di verdure con orzo Uova strapazzate Patate all'olio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Frittata Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane	Pizza margherita Affettato di tacchino (1/2 porz.) Insalata mista Frutta di stagione Grissini
Giovedì	Pasta mimosa Formaggio spalmabile Fagiolini agli aromi Torta del cuoco Pane integrale	Polenta e Bruscitt Carote all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Cous Cous Bocconcini di tacchino alla curcuma Carote brasate Frutta di stagione Pane integrale	PASTA CARBONARA CON ZUCCHINE Asiago 1/2 porzione Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Venerdì	Pasta agli aromi Hamburger di cannellini e verdure Mix di verdure Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù di ceci Tonno (½ porz) Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Crema di ceci con orzo Asiago (1/2 pz) Broccoli gratinati Torta del cuoco Pane	Burger di limanda e tonno Mix di carote e broccoli Pastina in brodo Frutta di stagione Pane

rev.21.10.26 C.M.

Pane tipo bocconcino a ridotto contenuto di sale