



Menù autunno-inverno 2025-2026- Comune di Carpenedolo Asilo Nido



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	1° settimana
1 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	03.11.2025-09.11.2025
	Fusilli al ragu'	Passato di verdura con stelline*	Sedani pomodoro	Sedani ai formaggi	Riso olio e grana	15.12.2025-21.12.2025
	broccoli	<u>primosale</u>	spezzatino di tacchino	Erbazzone	<u>Tortino di legumi</u>	26.1.2026-01.2.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	09.3.2026-15.3.2026
	M: Yogurt alla frutta	M: Banana	M: Cracker	M: Mousse di frutta	M: Succo e biscotti	
2° settimana						
2 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	10.11.2025-16.11.2025
	Ravioli di magro	Crema di zucca con orzo	Fusilli al pomodoro	Farfalle olio e grana	Riso olio e grana	22.12.2025-28.12.2025
	Bocconcini di pollo	Caciottella	Platessa gratinata *	<u>arrosto di manzo</u>	<u>frittata al naturale</u>	02.2.2026-08.2.2026
	patate lesse	finocchio cotto	piselli	carote all'olio	Broccoli	16.3.2026-22.3.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	
	M: Budino	M: Banana	M: Succo e biscotti	M: Yogurt	M: Mousse di frutta	
3° settimana						
3 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	17.11.2025-23.11.2025
	Farfalle al pesto di broccoli	Vellutata di patate e porri con crostini	Pizza margherita	Pennette olio e grana	Riso allo zafferano	29.12.2025-04.1.2026
	Platessa* gratinata	tortino di verdure		Arrosto di suino agli aromi	Primo sale	09.2.2026-15.2.2026
	piselli	cavolfiore olio	broccoli	purè	carote all'olio	23.3.2026-29.3.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	
	M: pane e cioccolato	M: Torta margherita	M: Yogurt	M: Mousse di frutta	M: banana	
4° settimana						
4 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	24.11.2025-30.11.2025
	Fusilli al pomodoro e basilico	Passato di verdura con pastina*	Sedani olio e grana	gnocchi alla romana	Farfalle olio e grana	05.1.2026-11.1.2026
	<u>stracchino</u>	<u>frittata</u>	Farinata di ceci	prosciutto cotto	Spezzatino di tacchino agli aromi	16.2.2026-22.2.2026
	piselli	carote all'olio	cavolfiore	cavolfiore olio	patate al forno	30.3.2026-05.4.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	
	M: Cracker	M: Banana	M: Budino	M: Mousse di frutta	M: Succo e biscotti	
5° settimana						
5 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	01.12.2025-07.12.2025
	gnocchi al pomodoro	crema di carote con RISO	riso con la salmella alla pilota	pizza margherita	Fusilli alla crema di broccoli	12.1.2026-18.1.2026
	caciottella	spezzatino di tacchino	broccoli	broccoli	Platessa* gratinata	23.2.2026-01.3.2026
	carote all'olio	Piselli	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	finocchio olio	06.4.2026-12.4.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	
	M: Yogurt alla frutta	M: Banana	M: Mousse di frutta	M: Plumcake allo yogurt	M: Cracker	
6° settimana						
6 settimana	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	S: Frutta di stagione	08.12.2025-14.12.2025
	Pennette olio e grana	Lasagne al ragù alla bolognese*	Minestrone di verdure* con crostini	Riso alla zucca	Farfalle pomodoro e olive	19.1.2026-25.1.2026
	<u>tortino di verdure</u>		stracchino	Filetto di platessa gratinato*	prosciutto cotto	02.3.2026-08.3.2026
	carote cotte	Cavolfiore all'olio *	Finocchio olio	Piselli	Patate lesse	13.4.2026-19.4.2026
	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	<u>Pane</u>	
	M: Yogurt alla frutta	M: Banana	M: Budino	M: Succo e biscotti	M: Mousse di frutta	
PRODOTTO LOCALE					Giornata biologica	

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciolo, noci, noci di acagi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etica religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



Menù autunno-inverno 2025-2026 - Comune di Carpenedolo

Scuola infanzia



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	1° settimana
1° settimana	S: Frutta di stagione Fusilli al ragu' broccoli <u>Pane</u> M: Cracker	S: Frutta di stagione Passato di verdura con stelline* <u>primosale</u> insalata mista <u>Pane</u> M: Banana	S: Frutta di stagione Sedani pomodoro spezzatino di tacchino erbette <u>Pane</u> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Sedani ai formaggi Erbazzone insalata mista <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Riso olio e grana <u>Tortino di legumi</u> finocchio cotto <u>Pane</u> M: Succo e biscotti	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
						2° settimana
2° settimana	S: Frutta di stagione Ravioli di magro Bocconcini di pollo insalata mista <u>Pane</u> M: Budino	S: Frutta di stagione Crema di zucca con orzo Caciottella finocchio cotto <u>Pane</u> M: Banana	S: Frutta di stagione Fusilli al pomodoro Platessa gratinata * piselli <u>Pane</u> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Polenta <u>arrosto di manzo</u> carote all'olio <u>Pane</u> M: Yogurt	S: Frutta di stagione Riso olio e grana <u>frittata al naturale</u> insalata mista <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026
						3° settimana
3° settimana	S: Frutta di stagione Farfalle al pesto di broccoli Platessa* gratinata piselli <u>Pane</u> M: pane e cioccolato	S: Frutta di stagione Vellutata di patate e porri con crostini tortino di verdure cavolfiore olio <u>Pane</u> M: Torta margherita	S: Frutta di stagione Pizza margherita insalata mista <u>Pane</u> M: Yogurt	S: Frutta di stagione Pennette olio e grana Arrosto di suino agli aromi purè <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Riso allo zafferano Primo sale finocchio crudo <u>Pane</u> M: banana	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
						4° settimana
4° settimana	S: Frutta di stagione Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico <u>stracchino</u> erbette <u>Pane</u> M: Cracker	S: Frutta di stagione Passato di verdura con pastina* <u>frittata</u> carote crude <u>Pane</u> M: Banana	S: Frutta di stagione Sedani olio e grana Farinata di ceci cavolfiore <u>Pane</u> M: Budino	S: Frutta di stagione gnocchi alla romana prosciutto cotto insalata mista <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione Farfalle olio e grana Spezzatino di tacchino agli aromi patate al forno <u>Pane</u> M: Succo e biscotti	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026
						5° settimana
5° settimana	S: Frutta di stagione gnocchi al pomodoro caciottella Carote crude <u>Pane</u> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione crema di carote con RISO spezzatino di tacchino piselli <u>Pane</u> M: Banana	S: Frutta di stagione Riso con la salsmella alla pilota broccoli <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	S: Frutta di stagione pizza margherita insalata mista <u>Pane</u> M: Plumcake allo yogurt	S: Frutta di stagione Fusilli alla crema di broccoli Platessa* gratinata finocchio olio <u>Pane</u> M: Cracker	01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026 06.4.2026-12.4.2026
						6° settimana
6° settimana	S: Frutta di stagione Pennette olio e grana <u>tortino di verdure</u> carote cotte <u>Pane</u> M: Yogurt alla frutta	S: Frutta di stagione Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio * <u>Pane</u> M: Banana	S: Frutta di stagione Minestrone di verdure* con crostini stracchino finocchio crudo <u>Pane</u> M: Budino	S: Frutta di stagione Riso alla zucca Filetto di platessa gratinato* spinaci <u>Pane</u> M: Succo e biscotti	S: Frutta di stagione Farfalle pomodoro e olive prosciutto cotto insalata mista <u>Pane</u> M: Mousse di frutta	08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026 13.4.2026-19.4.2026
	PRODOTTO LOCALE Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.					Giornata biologica

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceoni ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, noccioline, noci, noci di castagno, noci di noccia, noci del Brasile, noccia, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini.



Menù autunno-inverno 2025-2026 - Comune di Carpenedolo

Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Fusilli al ragu' broccoli Pane	Passato di verdura con stelline* <u>primosale</u> insalata mista Pane	Sedani pomodoro spezzatino di tacchino erbette Pane	Sedani ai formaggi Erbazzone insalata mista Pane	Riso olio e grana <u>Tortino di legumi</u> finocchio cotto Pane	03.11.2025-09.11.2025 15.12.2025-21.12.2025 26.1.2026-01.2.2026 09.3.2026-15.3.2026
2° settimana						2° settimana
	Ravioli di magro Fusi di pollo insalata mista Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con orzo Caciottella finocchio cotto Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Platessa gratinata * piselli Pane - Frutta di stagione	Polenta <u>arrosto di manzo</u> carote all'olio Pane - Frutta di stagione	Riso olio e grana <u>frittata al naturale</u> insalata mista Pane - Frutta di stagione	10.11.2025-16.11.2025 22.12.2025-28.12.2025 02.2.2026-08.2.2026 16.3.2026-22.3.2026
3° settimana						3° settimana
	Farfalle al pesto di broccoli Platessa* gratinata piselli Pane - Frutta di stagione	Vellutata di patate e porri con crostini tortino di verdure cavolfiore olio Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita insalata mista Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Arrosto di suino agli aromi purè Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Primo sale finocchio crudo Pane - Frutta di stagione	17.11.2025-23.11.2025 29.12.2025-04.1.2026 09.2.2026-15.2.2026 23.3.2026-29.3.2026
4° settimana						4° settimana
	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico <u>stracchino</u> erbette Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina* <u>frittata</u> carote crude Pane - Frutta di stagione	Sedani olio e grana Farinata di ceci cavolfiore Pane - Frutta di stagione	gnocchi alla romana prosciutto cotto insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle olio e grana Spezzatino di tacchino agli aromi patate al forno Pane - Frutta di stagione	24.11.2025-30.11.2025 05.1.2026-11.1.2026 16.2.2026-22.2.2026 30.3.2026-05.4.2026
5° settimana						5° settimana
	gnocchi al pomodoro caciottella Carote crude Pane - Frutta di stagione	crema di carote con RISO spezzatino di tacchino piselli Pane - Frutta di stagione	riso con la salmella alla pilota broccoli Pane - Frutta di stagione	pizza margherita insalata mista Pane - Frutta di stagione	Fusilli alla crema di broccoli Platessa* gratinata finocchio olio Pane - Frutta di stagione	01.12.2025-07.12.2025 12.1.2026-18.1.2026 23.2.2026-01.3.2026 06.4.2026-12.4.2026
6° settimana						6° settimana
	Pennette olio e grana <u>tortino di verdure</u> carote cotte Pane - Frutta di stagione	Lasagne al ragu' alla bolognese* Cavolfiore all'olio * Pane - Frutta di stagione	Minestrone di verdure* con crostini stracchino finocchio crudo Pane - Frutta di stagione	Riso alla zucca Filetto di platessa gratinato* spinaci Pane - Frutta di stagione	Farfalle pomodoro e olive prosciutto cotto insalata mista Pane - Frutta di stagione	08.12.2025-14.12.2025 19.1.2026-25.1.2026 02.3.2026-08.3.2026 13.4.2026-19.4.2026
					Giornata biologica	

PRODOTTO LOCALE

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.