

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE
Scuola dell'infanzia a.e. 2026-2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pizza Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla portofino Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato verdura e legumi c/riso POLPETTE VEGETALI Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro PESCE Insalata fantasia Budino
2 SETTIMANA	PASTINA in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana FALAFEL Cavolfiore Frutta di stagione	Passato verdura e legumi c/crostini POLPETTE VEGETALI Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne POMODORO E BESCIAPELLA Formaggio spalmabile Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato verdura e legumi c/orzo Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro POLPETTE VEGETALI Fagiolini Budino	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Asiago dop ½ porz. Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato verdura e legumi c/riso COTOLETTA DI SOIA Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale POLPETTE VEGETALI Patate al forno Yogurt alla frutta	Pasta zucchine e zafferano Platessa gratinata Carote julienne Frutta di stagione

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese