

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – NO FAVE E PISELLI
Scuola dell'infanzia a.e. 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA 26 ottobre 23 novembre 21 dicembre	Pizza Bocconcino di grana (½ porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta portofino (pomodoro e pesto) Bastoncini di merluzzo Insalata Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi NO FAVE E PISELLI con riso Bocconcini di tacchino panati Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo Carote julienne Budino
2 SETTIMANA 02 novembre 30 novembre	Raviolini in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi NO FAVE E PISELLI con crostini Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù Formaggio spalmabile (½ porz.) Carote julienne Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione
3 SETTIMANA 12 ottobre 09 novembre 07 dicembre	Pasta al pesto Uova strapazzate Zucchine gratinate Frutta di stagione	Passato verdura e legumi NO FAVE E PISELLI con orzo Bocconcino di grana (1/2 porz.) Carote julienne Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino al limone Fagiolini Budino	Pizza margherita Mozzarella (½ porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione
4 SETTIMANA 19 ottobre 16 novembre 14 dicembre	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 NO FAVE E PISELLI c/riso Cotoletta di lonza Finocchi crudi Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo Spinaci 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

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.