

MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE DI MAIALE
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 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 Insalata fantasia Budino
2 SETTIMANA	PASTINA in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato verdura legumi c/crostini Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù (manzo) 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 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	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 Cosce di pollo 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