



MENÙ
“Scuola San Giuseppe”
Infanzia



AUTUNNO-INVERNO 2025-2026



	1^ Settimana 02-06/02 02-06/03	2^ Settimana 12-16/01 09-13/02 09-13/03	3^ Settimana 19-23/01 16-20/02 16-20/03	4^ Settimana 26-30/01 23-27/02 23-27/03
Lunedì	Pasta al pesto	Ravioli olio e salvia	Orzo con crema di verdure	Risotto allo zafferano
	Polpette di tacchino	Mozzarella	Hamburger di tacchino	Mozzarella
	Carote al vapore*\\ins. Mista	Patate* \\ Verdura cruda	Piselli* trifolati \\ Verdura cruda	Verdure lessate di stagione\\verdura cruda
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Martedì	Pasta e fagioli	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di rucola
	Frittata	Sformato di zucca	Formaggio spalmabile	Cotoletta di pollo al forno
	Erbette*\\Ins.mista	Insalata mista\\Bietole*	Carote* \\ Insalata Mista	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Mercoledì	Polenta	Passato di verdura e legumi	Lasagne	Pizza margherita
	Primo sale	Fettina di pollo impanata	Frittata	Prosciutto cotto
	verdura Cruda\\Cavolfiore* al vapore	Fagiolini* \\ Verdura cruda	Zucchine* gratinate\\Verd.cruda	Fagiolini*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Giovedì	Riso con crema di zucca*	Pizza margherita	Minestra con crema di legumi	Pasta integrale al pomodoro
	Sovracoscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Arrosto di carne	Spezzatino di tacchino con piselli* trifolati
	Fagiolini*\\Insalata mista	Carote al vapore*	Purè di patate \\ Verd. Cruda	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Venerdì	Pasta al sugo di pesce	Pasta con i broccoli	Pasta all'olio evo	Pasta al ragù di verdura*
	Bastoncini di merluzzo*	Pesce in crosta*	Bastoncini di pesce	Merluzzo* gratinato
	Pure* \\ Verdura cruda	Zucchine gratinate*\\ Verdura cruda	Fagiolini* \\ Verdura cruda	Patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

“ * “ I prodotti potrebbero essere congelati – si utilizza olio e.v.o. e sale iodato.



NOTE DI CARATTERE GENERALE E COMUNI ALLE STAGIONI “AUTUNNO-INVERNO” & “PRIMAVERA-ESTATE”:
Le polpettine\\il polpettone\\le cotolette sono prodotti preparati da noi e non confezionati, così come lo sono le lavorazioni a base di pesce, di verdure e di legumi.
Che possono differenziarsi nel rispetto della stagionalità.

La quantità dei legumi all'interno dei piatti proposti segue le linee guida.
L'arrosto di tacchino (solo nel caso in cui sia proposto), non è da intendersi come affettato, ma si tratta della fesa di tacchino, da noi cotta e successivamente affettata.