



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 polpette (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.