

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica PRIVO DI MAIALE
Scuola dell'infanzia a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano Mozzarella Coste al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Frittata alle verdure Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta olio e grana Fusi di pollo al forno Carotine baby Frutta di stagione	Passato verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Purè di patate Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di verdura Merluzzo agli aromi Fagiolini Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pizza margherita AFFETTATO DI TACCHINO Carotine al vapore Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Asiago Fagiolini Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Uova strapazzate Cavolfiore Yogurt alla frutta	Passato di verdura con riso Bocconcini di pollo Spinaci Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Platessa impanata Insalata mista Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta e broccoli Frittata con zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta con crema di piselli Bruscitt di manzo Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino Finocchi gratinati Yogurt alla frutta	PASTINA brodo vegetale Primo sale Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato Mix di verdure Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Uova strapazzate Cavolfiori Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio spalmabile Carote stick Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Bastoncini di pesce Erbette al vapore Frutta di stagione	Pasta al pesto COTOLETTA DI SOIA Fagiolini Yogurt alla frutta	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino Broccoli Frutta di stagione

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

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake