

# **MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica Scuola dell'infanzia a.s. 2025-2026**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Bio PRODOTTI BIOLOGICI
05 gennaio 02 febbraio 02 marzo 30 marzo 27 aprile	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 di 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	
12 gennaio 09 febbraio 09 marzo 06 aprile	Pizza margherita Prosciutto cotto 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 olio e grana Platessa impanata Insalata mista  Frutta di stagione	
19 gennaio 16 febbraio 16 marzo 13 aprile	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	Tortellini di carne in brodo vegetale Primo sale Carote al vapore  Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato Mix di verdure  Frutta di stagione	
26 gennaio 23 febbraio 23 marzo 20 aprile	Pasta al 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 lonza 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 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.