

Menu: Menù infanzia a.s. 2025-2026 - **Pranzo**

Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Sett. 1
Pranzo
Pasta al ragù di tacchino
Verdure invernali crude
Pane
Yogurt bianco

Pasta al pomodoro
Caciottina fresca
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto alla parmigiana
Fagioli all'uccelletto
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Crema di zucca con riso
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Cavolfiore gratinato al forno
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'ortolana
Uova sode
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Sett. 2
Pranzo
Pasta all'olio EVO e grana
Polpette di legumi
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Pizza margherita
Verdure invernali crude
Pane
Budino al cacao

Filetti di merluzzo al forno
Polenta
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'ortolana
Frittata
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Bocconcini di pollo
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Sett. 3
Pranzo
Pasta al pomodoro
Stracchino
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pastina in brodo vegetale
Filetto di persico al vapore
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Frutta fresca invernale

Riso con piselli
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Uova strapazzate
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Bocconcini di tacchino con piselli e patate
Verdure invernali crude
Verdure invernali cotte
Pane
Yogurt bianco

Sett. 4
Pranzo
Pasta al pomodoro
Frittata
Verdure invernali cotte
Pane
Macedonia di frutta fresca invernale

Polpette di carne bianca al sugo con polenta e piselli
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane
Budino al cacao

Pasta all'olio EVO e grana Asiago
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto alla zucca
Fagioli all'uccelletto
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Crema di carote con orzo
Filetto di platea dorata al forno
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

SCUOLA DELL'INFANZIA

Malo

Anno scolastico 2025-2026

La frutta del pranzo sarà anticipata al mattino come sputino. Per la sezione primavera: pasta di piccolo formato. La pizza margherita verrà servita con formaggio non filante (es. stracchino, robiola, ricotta, ecc.). Ai bambini di età inferiore ai 2 anni, i legumi saranno serviti passati al passaverdura o decorticati.