



**Comune di VERNATE**

**MENU AUTUNNALE per la ristorazione scolastica – PRIVO DI CARNE**  
**Scuola primaria e secondaria a.s.2025-2026**

|                    | <b>LUNEDI'</b>                                                                                            | <b>MARTEDI'</b>                                                                                               | <b>MERCOLEDI'</b>                                                                         | <b>GIOVEDI'</b>                                                                                       | <b>VENERDI'</b>                                                                                          |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 SETTIMANA</b> | Insalata mista, olive e mais<br>Trancio di pizza Margherita<br>FORMAGGIO<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Riso e patate<br>Frittata con ricotta<br>Finocchi<br><br><i>Frutta di stagione</i>                            | Pasta AL POMODORO<br>Mozzarella<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>             | Vellutata di verdure con orzo<br>Cotoletta di SOIA<br>Spinaci all'olio<br><br><i>Yogurt</i>           | Gnocchi al pomodoro<br>Filetto di merluzzo dorato al<br>forno<br>Carote<br><br><i>Frutta di stagione</i> |
| <b>2 SETTIMANA</b> | Pasta integrale pomodoro e basilico<br>FORMAGGIO<br>Finocchi in insalata<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Ditalini in brodo vegetale<br>Tortino di platessa gratinato<br>Insalata<br><br><i>Budino</i>                  | Risotto allo zafferano<br>COTOLETTA DI SOIA<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Crema di legumi con pasta<br>Frittata<br>Carote julienne<br><br><i>Frutta di stagione</i>             | Lasagne al pesto fresco<br>Formaggio<br>Insalata mista<br><br><i>Frutta di stagione</i>                  |
| <b>3 SETTIMANA</b> | Pasta al pomodoro<br>Uovo sodo con olio e sale<br>Carote al forno<br><br><i>Frutta di stagione</i>        | Insalata mista, carote e mais<br>Trancio di pizza Margherita<br>FORMAGGIO<br><br><i>Frutta di stagione</i>    | Pasta olio e grana<br>Formaggio fresco<br>Finocchi<br><br><i>Frutta di stagione</i>       | Crema di ceci<br>COTOLETTA DI SOIA<br>Purè di patate<br><br><i>Frutta di stagione</i>                 | Risotto al pomodoro<br>Filetto di platessa al forno<br>Fagiolini<br><br><i>Yogurt</i>                    |
| <b>4 SETTIMANA</b> | Pasta rossa al ragù di lenticchie<br>Frittata fantasia<br>Fagiolini<br><br><i>Frutta di stagione</i>      | Lasagne al pomodoro e besciamella<br>Formaggio spalmabile<br>Carote julienne<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Pasta al pesto fresco<br>Polpette di merluzzo<br>Spinaci<br><br><i>Budino</i>             | Pastina in brodo vegetale<br>COTOLETTA DI SOIA<br>Patate in insalata<br><br><i>Frutta di stagione</i> | Risotto allo zafferano<br>Gateaux di legumi<br>Insalata mista<br><br><i>Frutta di stagione</i>           |

*Alla scuola primaria la frutta di stagione verrà servita in classe a metà mattina dal lunedì al venerdì*

*Alla fine di ogni mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)*