

MENU INVERNALE – PRIVO DI CARNE DI MAIALE

Scuola primaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 settimana	Pasta al pesto fresco Formaggio Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Riso e patate Frittata con ricotta Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto di broccoli Gâteau di legumi Carote julienne <i>Budino</i>	Pasta olio e grana COTOLETTA DI SOIA Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con riso Filetto di merluzzo dorato Purè di patate <i>Frutta di stagione</i>
2 settimana	Insalata mista, carote e mais Trancio di pizza margherita FORMAGGIO <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Gnocchi al pomodoro Petto di pollo agli agrumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Pasta integrale con piselli Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata <i>Yogurt</i>	Pastina in brodo Formaggio Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>
3 settimana	Pastina brodo vegetale Formaggio Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>	Pasta olio e grana Polpettone di bovino in umido Carote cotte <i>Frutta di stagione</i>	Insalata mista con carote e mais Trancio di pizza margherita FORMAGGIO <i>Frutta di stagione</i>	Passato di verdure con crostini Coscia di pollo Patate al forno <i>Frutta di stagione</i>	Pasta integrale pomodoro basilico Tortino di merluzzo Spinaci <i>Budino</i>
4 settimana	Risotto al pomodoro Frittata Insalata <i>Frutta di stagione</i>	Lasagne al ragù di bovino Formaggio spalmabile Fagiolini <i>Frutta di stagione</i>	Pastina in brodo vegetale Tortino di legumi Spinaci <i>Frutta di stagione</i>	Pasta al pesto fresco COTOLETTA DI SOIA Carote cotte <i>Yogurt</i>	Passato di verdure con crostini Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata <i>Frutta di stagione</i>

La frutta di stagione verrà servita in classe ogni mattina

Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina che verrà servita in classe al posto della frutta (festeggiamento dei compleanni del mese)