



Menù scuola dell'infanzia con cucina interna e cuoco Estivo 2025-26 Bambini e adulti

In vigore dal 01.09.2025 al 10.10.2025 con inizio da lunedì della 1° settimana e dal 16.03.2026 al 26.06.2026
con inizio da lunedì della 3° settimana

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta alla parmigiana Uova Bieta ripassata Pane	Riso alle verdure di stagione Pollo Verdura cruda Pane	Crema di verdura di stagione (zucchine o carote) con crostini Puledro (polpette o spezzatino) Purè di patate Pane	Pasticcio di verdure Formaggio (robiola o stracchino o mozzarella) Verdura cruda Pane	Pasta pomodoro e basilico Polpette di pesce Bis di verdura cruda Pane
2	Tortellini/Ravioli ricotta e spinaci Tacchino Verdura cotta Pane	Crema di legumi con cous cous o miglio Formaggio (Asiago o Montasio) Verdura cruda Pane	Risotto agli asparagi o alla parmigiana Prosciutto cotto Bis di verdura cotta Pane	Pasta al pesto Polpette di verdura Verdura cruda Pane	Tortino di patate o insalata di pasta Merluzzo gratinato al forno o polpette/polpettone di persico e halibut Verdura cotta Pane
3	Riso al pomodoro Frittata/Uova sode Verdura cruda Pane	Passato di verdura con orzo o farro Pollo Purè di patate Pane	Pasta Pesce (Halibut) Bis di verdura cruda Pane	Gnocchi alla romana o Pasta al ragù di manzo Formaggio (Grana o Parmigiano) Verdura cruda Pane	Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta) Polpette di legumi (lenticchie rosse) Verdura cotta Pane
4	Risotto alle verdure di stagione Coniglio Spinaci alla parmigiana Pane	Minestra in brodo di carne o vegetale con pastina Manzo Patate e carote Pane	Pasta con legumi Formaggio (caciotta o provolone dolce) Verdura cruda Pane	Passato di verdura con pastina Oppure pinzimonio misto Pizza margherita Pane	Pasta al pesto Polpette di orata e/o branzino Verdura cruda Pane

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann