

Menù invernale Scuola infanzia veicolato A.s. 2025-26

In vigore dal 01.12.2025 al 13.03.2026 con partenza dal lunedì della 2a settimana
Rientro da vacanze natalizie 07.01.2026 con ripartenza dal mercoledì della 1a settimana

Comune di Padova



- 08.01.26 e 09.01.26: crema al cavolfiore e riso ai piselli; 05.02.26 e 06.02.26: crema di porri e riso ai piselli; 05.03.26 e 06.03.26: crema di porri e riso al cavolfiore.
- Patate al forno 09.01.26 e 05.03.26; patate all'olio 05.02.26.
- Crema di zucca con risoni: 10.12.25 e 21.01.26; crema di verdura con crostini: 18.02.26.
- Fesa di tacchino: 02.12.25 e 10.03.26; prosciutto cotto il 17.01.26; mortadella di Bologna IGP il 10.03.26.
- Polpette: 28.01.26 e il 26.02.25 - Hamburger il 29.01.25.
- Caciotta il 18.12.25 e il 26.02.26 - provolone dolce il 29.01.26.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 22.12.25 al 24.12.25 Dal 07.01.26 al 09.01.26 Dal 02.02.26 al 06.02.26 Dal 02.03.26 al 06.03.26 Merenda mattino:	Crema di lenticchie rosse decorticate con stelline Prosciutto cotto Alta Qualità Cappuccio viola julienne Pane Frutta fresca	Cellentani o stortini al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato con fettina di limone Carote a bastoncino Pane Frutta fresca	Lasagne al forno con ragù di manzo Mozzarella Finocchi julienne Pane Frullato di frutta 100%	Crema di verdura con stagione (cavolfiori o porri a rotazione) ¹ con risoni Bocconcini di tacchino dorati al forno Patate al forno/all'olio ² Pane Frutta fresca	Riso alle verdure (a rotazione con piselli o al cavolfiore) ¹ Uova strapazzate al formaggio Insalata verde Pane Panino al latte con confettura di albicocche o fragole
2 Dal 01.12.25 al 05.12.25 Dal 12.01.26 al 16.01.26 Dal 09.02.26 al 13.02.26 Dal 09.03.26 al 13.03.26 Merenda mattino:	Farfalle alla pizzaiola Straccetti/hamburger di manzo Piselli in tegame Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Fesa di tacchino ⁴ Insalata mista Pane Torta variegata al cacao bicolore	Crema di verdure con orzo Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Yogurt da bere alla frutta	Minestra in brodo vegetale con stelline Arrosto di maiale al limone Purè di patate Pane Frutta fresca	Fusilli pomodoro e piselli Stracchino Carote julienne Pane semintegrale Frutta fresca
3 Dal 08.12.25 al 12.12.25 Dal 19.01.26 al 23.01.26 Dal 16.02.26 al 20.02.26 Merenda mattino:	Riso al pomodoro Tonno all'olio Cappuccio bianco e viola julienne (alternati o insieme) Pane Frullato di frutta 100%	Insalata e carote a bastoncino Pizza margherita al trancio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni ³ Spezzatino di manzo Polenta Pane Frutta fresca	Pipe alla crema di zucchine Coscette di pollo al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di legumi con ditalini Asiago Spinaci all'olio Pane semintegrale Torta allo yogurt
4 Dal 15.12.25 Al 19.12.25 Dal 26.01.26 Al 30.01.26 Dal 23.02.26 al 27.02.26 Merenda mattino:	Crema di carote con risoni Frittata al formaggio Piselli in tegame Pane semintegrale Frutta fresca	Mezze penne alla parmigiana Spezzatino di pollo alla cacciatora Insalata e cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Minestra in brodo di carne con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo ⁵ Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso con crema di piselli Caciotta o Provolone dolce ⁶ Zucchine trifolate Pane Muffin all'aroma naturale di vaniglia con zucchero a velo	Fusilli integrali al pomodoro Polpette/sformato di halibut Carote julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione e distribuzione. 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 e distribuzione.

Dussmann