



Menù infanzia con cucina interna
Invernale 2026-27 Bambini e adulti
 In vigore dal 12.10.2026 al 12.03.2027 con partenza dal lunedì della 3° settimana.
 Rientro dalle festività natalizie 07.01.2027 con ripartenza dal giovedì della 1° settimana.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Mezze penne al pomodoro o alla pizzaiola Tacchino Verdura cruda Pane	Crema di ceci con risoni o crostini Formaggio (Ricotta o Crescenza) Bis di verdura cotta Pane	Verdura cruda Noccioline pasticcate o noccioline al ragù di manzo Spinaci al parmigiano Pane	Crema di verdura di stagione (porri, zucca, cavolfiore, broccolo o carote) con farro Pesce (Halibut) Purè di patate Pane	Risotto di stagione (spinaci o carciofi) Uova strapazzate o sode Verdura cruda Pane
2	Orzotto di stagione (zucca, porri o sedano rapa) Pollo Bis di verdura cruda Pane	Stortini al pomodoro e prosciutto cotto Polpette di legumi (lenticchie rosse o fagiolini cannellini) Verdura cotta Pane	Minestra in brodo vegetale con stelline Spezzatino di manzo Bis di piselli e carote Pane	Passato di verdura con cous cous o crostini Filetti di platessa o di sogliola Verdura cruda Pane	Noccioline alle verdure di stagione alternate a ravioli/tortellini Formaggio (Grana Padano o Caciotta) Verdura cotta Pane
3	Risotto di stagione (radicchio bianco o finocchi o carciofi) Uova (frittata o strapazzate) Verdura cruda Pane	Minestra in brodo vegetale con midolline A rotazione: polpettine di puledro o spezzatino di puledro Polenta e verdura cruda Pane	Verdura cruda Mezze penne al ragù di carni bianche Verdura cotta <u>oppure</u> Crema verdure con risoni Pizza margherita Pane	Farfalle al pomodoro Pesce (halibut) Bis di verdura cotta Pane	Crema di lenticchie rosse con tempestina o cous cous Formaggio (Robiola o Crescenza) Patate Pane
4	Risotto di stagione (broccoli o piselli o patate) Prosciutto cotto Bieta ripassata Pane	Crema di verdure di stagione (porri, zucca, cavolfiore, spinaci e bieta o carote) con farro o orzo Coniglio Patate Pane	Pasta e fagioli cannellini o crema di cannellini con corallini Asiago o Montasio Verdura cruda <u>oppure</u> Verdura cruda Pasta ai formaggi Piselli Pane	Minestra in brodo vegetale con midolline Arrosto di vitellone Verdura cotta <u>oppure</u> Minestra in brodo di carne con midolline Bollito di manzo Verdura cotta Pane	Conchigliette alla parmigiana Polpette di pesce Bis di 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