



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA dell'INFANZIA COLLODI

- RODARI

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e zucchine Polpette di merluzzo Fagiolini Pane di grano duro Frutta	Minestrone di verdure e legumi con ORZO Tortino di verdure CAROTE JULIENNE Pane Gelato	Risotto alla parmigiana Petto di pollo al limone ZUCCHINE AL FORNO Pane integrale Frutta	Pizza margherita Primosale ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta
2	Gnocchetti sardi al pomodoro Frittata Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdura con farro Cotoletta di lonza PATATE AL FORNO Pane di grano duro Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di verdure e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta olio e parmigiano Formaggio spalmabile Pomodori E MAIS Pane integrale Frutta	Risotto agli aromi Platessa gratinata Zucchine gratinate Pane Frutta
3	Pasta pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Fagiolini all'olio Pane Frutta	Minestrone di verdure con RISO UOVA STRAPAZZATE Patate e carote Pane di grano duro Frutta	Pasta integrale al pesto Arrostato di vitello Zucchine trifolate Pane Gelato	Riso all'inglese Polpette di PESCE Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pizza margherita Insalata mista con olive e MAIS Grissini Frutta
4	Risotto allo zafferano MOZZARELLA POMODORI Pane Frutta	Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di pollo Patate in insalata Pane di grano duro Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di verdure e quinoa Carote julienne Pane Frutta	RAVIOLI OLIO E SALVIA FRITTATA CON ZUCCHINE Insalata mista Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Platessa impanata FAGIOLINI Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); carne avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann