

Menù Invernale A.S. 2026/2027

Comune di Varallo Pombia – Scuole VALIDITA 5 ANNI
Infanzia/Primaria/Medie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	• Frutta fresca • Pasta al pomodoro • Formaggio a rotazione • Fagiolini* • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Risotto alla parmigiana • Sformato di legumi* • Insalata verde • M: pane e olio	• Frutta fresca • Passato di verdura con orzo • Frittata con patate • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca • Pasta olio e grana/ polenta • Tapulone • Carote • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta al pesto di broccoli • Platessa* al forno • Spinaci • M: torta casalinga
2	• Frutta fresca • Pasta integrale al ragù di verdure • Fusi di pollo • Insalata verde • M: yogurt alla frutta	• Frutta fresca • Passato di verdura con pastina • Formaggio da taglio • Patate • M: pane e olio	• Frutta fresca • Pizza margherita • Carote e piselli* • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca • Pasta al pomodoro • frittata • broccoli • M: pane e marmellata	• Frutta fresca • Risotto allo zafferano • Polpette di merluzzo* • Spinaci • M: frutta fresca
3	• Frutta fresca • Risotto olio e grana • Frittata • Finocchi in insalata • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Pasta integrale al pomodoro • Sformato di legumi* • Carote julienne • M: Pane e olio	• Frutta fresca • Lasagna alla bolognese • (piatto unico) • Tris di verdura (no patate) • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Crema di verdura • Tacchino al forno • Patate in insalata • M: torta casalinga	• Frutta fresca • Pasta olio e salvia • Limanda* dorata • Fagiolini • M. purea di frutta 100% frutta
4	• Frutta fresca • Ravioli di magro al pomodoro • Formaggio • Carote julienne • M: yogurt alla frutta	• Frutta fresca • Crema di legumi con pasta • Sformato di verdure • Broccoli • M: purea di frutta 100% frutta	• Frutta fresca • Pasta integrale olio e grana • Arista agli aromi • Insalata mista • M: torta casalinga	• Frutta fresca • Risotto al pomodoro • Frittata al formaggio Spinaci • M: frutta fresca	• Frutta fresca • Crema di zucca con crostini • Platessa alla mugnaia* • Patate al forno • M: pane e olio

PESCE: verranno utilizzati a rotazione merluzzo, nasello e platessa
FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciottina
VERDURA: a rotazione verrà servita cruda/cotta
FRUTTA: per le scuole d'infanzia la frutta sarà servita a metà mattina
per le scuole primarie la frutta prevista a fine pasti
MERENDE DEL POMERIGGIO: previste **per doposcuola** saranno quelle inserite dalle Proposte operative della Regione Piemonte 2024 (cap.3 paragrafo 9)
PANE: è previsto almeno 1 volta a settimana il pane integrale

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine