

**MENÙ INVERNALE a.s. 2025/2026**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Frutta fresca Pasta al pomodoro Formaggio fresco Fagiolini	Frutta fresca Risotto alla parmigiana Sformato di legumi* Cavolfiori	Frutta fresca Passato di verdura c/orzo Frittata <b>al forno</b> Patate	Frutta fresca Pasta olio e grana Tapulone Carote	Frutta fresca Pasta al pesto di broccoli Platessa al forno Spinaci
<b>2</b>	Frutta fresca Pasta al pomodoro Pollo panato <b>al forno</b> Insalata mista	Frutta fresca Passato di verdura c/pastina Formaggio da taglio Patate	Frutta fresca Pasta burro e salvia Crocchette di legumi* Carote	Frutta fresca Vellutata di zucca c/orzo Frittata <b>al forno</b> <b>Broccoli*</b>	Frutta fresca Risotto allo zafferano Polpette di merluzzo* Spinaci*
<b>3</b>	Frutta fresca Riso olio e grana Frittata al forno Insalata	Frutta fresca Pasta al pomodoro Sformato di legumi* Carote cotte	Frutta fresca Lasagne alla bolognese (piatto unico)  Tris di verdura <b>no patate</b>	Frutta fresca Crema di verdure Tacchino al forno Patate	Frutta fresca Pasta olio e salvia Limanda* dorata <b>al forno</b> Fagiolini
<b>4</b>	Frutta fresca Vellutata di verdure Formaggio <b>Carote all'olio</b>	Frutta fresca Pasta burro e salvia Legumi in umido Cavolfiori	Frutta fresca Pasta al ragù di verdure Arista agli aromi Insalata mista	Frutta fresca Risotto al pomodoro Frittata <b>al forno</b> Spinaci	Frutta fresca Crema di zucca c/ <b>pastina</b> Platessa* alla mugnaia Patate

Il pane è presente ad ogni pasto 1 volta a settimana verrà servito pane integrale

\* contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

- FORMAGGIO: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciotta
- FRUTTA FRESCA: sarà servita a metà mattina



Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

approvato da ASL "VC" SIAN  
in data 16/10/2025

**Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato**