



MENU SCUOLA INFANZIA

MENU INVERNALE

ottobre 2025 - aprile 2026



					Grammature Gr/N	NIDO	Infanzia
					Peso a crudo		
LUNEDÌ	Crema di verdura e legumi (9)	Pasta Bio all'ortolana (1,9,16)	Pasta Bio Panna e Prosciutto AQ (1,7)	Pasta Bio ai broccoli (1,9)	Minestra "Pasta e fagioli" (1,9)		
	Frittata al forno (3,7)	Mozzarella (7)	Frittata al forno con verdure (3,7)	Tortino patate e formaggio (1,3,7)	Montasio DOP (7)	Pasta e altri cereali	50 60
	Carote all'olio (*)	Broccoli e cavolfiori (*)	Carote all'olio (*)	Piselli al tegame (*) (9,15)	Broccoli e cavolfiori (*)	Pasta, cereali in brodo	30 30
	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Gnocchi di patate	100 120
	Budino al cioccolato (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione	Lasagne peso a cotto	235 235
MARTEDÌ	Gnocchi di patate(*) ragù vitello (1,3,9,16)	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	Riso Bio ortolana (9,16)	Pasta Bio al ragù' carni bianche (1,9,16)	PIATTO UNICO	Carni Bovino Avicole	40 50
	Casatella DOP mezza porzione (7)	Polpettone di pollo e verdure (1,3,7,9)	Hamburger di manzo (*)	Asiago Dop (7)	Pasta BIO ragù di Manzo (1,9,16)	Pesce merluzzo	50 70
	Fagiolini all'olio (*)	Patate al forno	Spinaci al vapore (*)	Fagiolini all'olio (*)	Piselli e carote (*) al tegame (9,15)	Pesce fresco	50 70
	Insalata e carote grattugiate	Insalata mista	Carote grattugiate	Radicchio e finocchi	Insalata e carote grattugiate	Uovo	1-2 1
	Mela BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana Bio	Formaggio stagionato	20 30
MERCOLEDÌ	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Anellini BIO in brodo (1,9)	Riso Bio al pomodoro Bio (9,16)	Formaggio fresco	30/40 40
	Polpettine di vitellone in umido (1,3,7,9,16)	Lasagne al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Asiago DOP mezza porzione (7)	Stracchetti di pollo in umido (9,16)	Bocconcini di pollo al tegame (9)	Prosciutto cotto	20 30
	Polenta gialla	Misto verdure tricolori (*)	Cappucci e carote insalata	Polenta gialla	Purè di patate (7)	Pizza	150
	Insalata mista	Carote grattugiate		Carote grattugiate	Carote grattugiate	Verdura cruda	20 30
	Frutta di stagione	Mela BIO	Mela BIO	Frutta di stagione	Mela BIO	Verdura cotta	60 80
GIOVEDÌ	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Crema di ceci con tempesta (1,9)	Tortellini in brodo vegetale (1,3,7,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Legumi secchi	30 40
	Affettato di tacchino	Stracchetti di pollo al tegame (9)	Lonza di maiale al forno (9)	Pasticcio al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Prosciutto cotto AQ	Legumi freschi	60 80
	Cappucci e finocchi	Fagiolini all'olio (*)	Patate al vapore	Misto verdure agli aromi (*) (9)	Cappucci e finocchi	Frutta fresca	100 150
		Radicchio e finocchi	Insalata di cappucci	Insalata mista		Yogurt alla frutta	125 125
	Frutta di stagione	Yogurt BIO (7)	Dolce a sorpresa (1,3,7)	Yogurt BIO (7)	Yogurt BIO (7)	Pane fresco	20 40
VENERDÌ	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Riso BIO al pomodoro (9,16)	Spaghetti al pomodoro BIO (1,9,16)	Gnocchetti al pomodoro Bio (1,9,16)	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Olio EVO	15 15
	Filetto Platessa al forno (*) (1,4)	Bocconcini di pesce gratinati (1,4)	Tonno all'olio (4)	Filetto Platessa al forno (*) (1,4)	Hamburger di pesce (4)	Formaggio grattugiato	2/3 3
	Finocchio al vapore (*)	Zucca al forno	Fagiolini all'olio (*)	Spinaci al vapore (*)	Zucca al vapore	Dietista: dott.ssa Paola Zanco Albo TSRM BLTVVI n° 096	
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata e carote	Insalata mista	Insalata mista		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO						Legale rappresentante	
FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MOMENTO						Adriano De Lucchi	
INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI BIO, IGP (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.							
Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.			(*) i prodotti potrebbero essere surgelati				
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale			Frutta e yogurt sarebbe preferibile consumarli nello spuntino pomeridiano				
Il menù è stato redatto seguendo le Linee Guida e facendo riferimento al Ricettario 2.0 della Regione Veneto							