



MENU' INVERNALE 2025.2026

VIENE UTILIZZATO SALE IODATO E PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE



LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1 dal 03/11 al 07/11 dal 01/12 al 05/12	Pasta allo zafferano Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane Frutta	Risotto con la zucca Sformato di legumi Carote baby Pane Frutta	Insalata mista Pizza margherita Grissini Budino Giovedì per Primaria	Pasta integrale al pomodoro Platessa al forno Insalata di cavolo e finocchi Pane Frutta Mercoledì per Primaria	Vellutata di carote con orzo Bocconcini di tacchino Patate all'olio Pane Torta margherita
	Pasta in salsa rosa Asiago Insalata verde Pane integrale Frutta	Insalata mista invernale Gnocchi al ragù Pane Yogurt	Zuppa alla contadina con crostini Tortino di lenticchie Patate arrosto Pane Frutta	Risotto al radicchio Frittata con patate e porri Finocchi in insalata Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta
	Pasta pomodoro e pesto Formaggio latteria Spinaci all'olio Grissini Frutta	Pasta con cavolfiori Affettato di tachino Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate e legumi Insalata mista Pane Frutta	Minestra con patate e verze Platessa al forno Fagiolini Pane Torta al cacao	Risotto al grana Bocconcini di pollo Finocchi julienne Pane Frutta
	Sedanini all'amatriciana Frittata al formaggio Piselli in umido Pane Frutta	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Finocchi al forno Pane Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio spalmabile Insalata verde Grissini Frutta	Insalata mista invernale Lasagne alla bolognese Pane Mousse di frutta	Pastina in brodo Platessa al forno Patate al forno Pane integrale Frutta