



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/Pasta bianca Prosciutto cotto/Affettato di tacchino Fagiolini Pane Frutta		Pizza margherita/Pasta bianca Sformato di legumi Insalata mista Grissini Budino		Pasta integrale al pomodoro/Pasta bianca Totani impanati/Merluzzo al forno Insalata di cavolo Pane Frutta
SETTIMANA 2 dal 10/11 al 14/11 dal 08/12 al 12/12	Pasta in salsa rosa/Pasta bianca Asiago/Formaggio spalmabile Insalata verde Pane integrale Frutta		Gnocchi al ragù/Pasta bianca Frittata Insalata mista invernale Pane Yogurt		Ravioli di magro olio e salvia/Pasta bianca Merluzzo al forno/Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta
SETTIMANA 3 dal 17/11 al 21/11 dal 15/12 al 19/12	Pasta pomodoro e pesto/Pasta bianca Formaggio latteria/Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta		Pasta integrale al pomodoro/Pasta bianca Sformato di patate e legumi/Frittata Insalata mista Pane Frutta		Risotto al grana/Riso al pomodoro Bocconcini di pollo/Affettato di tacchino Finocchi julienne Pane Frutta
SETTIMANA 4 dal 24/11 al 28/11	Sedani all'amatriciana/Pasta bianca Frittata al formaggio/Frittata alle verdure Piselli in umido Pane Frutta		Risotto allo zafferano/riso bianco Formaggio spalmabile/Edamer Insalata verde Grissini Frutta		Lasagna alla bolognese/Pasta bianca Platessa al forno Insalata mista invernale Pane integrale Succo di frutta