

**Menù autunno/inverno** - Scuole dell'infanzia e primaria

In vigore dal 07/01/2026 con la 1° settimana

**NO LATTE E DERIVATI: °non aggiungere latte, burro, formaggi nelle preparazioni. ^usare pangrattato senza latte.****Leggere sempre le etichette dei prodotti confezionati per verificare l'assenza di latte e derivati.**

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>Lunedì</b>	Fagiolini all'olio Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° (no mozzarella) Pesce agli aromi^	Pasta agli aromi° Pesce impanato^ Insalata mista	Pasta al pomodoro° Uova strapazzate° Carote e piselli	Pasta al pomodoro° Frittata° Insalata verde
<b>Martedì</b>	Riso allo zafferano° / verdure° Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Carote all'olio	Gnocchetti sardi al pomodoro° Burger vegetale^ Carote	Polenta + Tapelucco di bovino adulto° + Carote julienne/Passato di verdure con pastina integrale°+ Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno	Riso all'olio evo° Tortino di legumi^ Finocchi all'olio / in insalata
<b>Mercoledì</b>	Pasta con olio evo e salvia° Polpette di legumi^ Finocchi julienne	Riso all'olio evo° Bocconcini di tacchino Fagiolini all'olio	Riso allo zafferano° Pollo/Pesce impanato al forno^ Finocchi in insalata / all'olio	Lasagne con ragù di manzo° (NO besciamella) ½ porz. pesce al forno Carote julienne
<b>Giovedì</b>	Passato di verdure con orzo° Pesce gratinato con farina di mais^° /polpette di pesce ^° Patate al forno/all'olio	Pasta integrale con broccoli°/ verdure° Frittata° Erbette all'olio	Crema di verdure e legumi° Focaccia con pomodorini senza latte Joyens° (no mozzarella)	Pasta agli aromi° Arrosto di tacchino al forno° Erbette all'olio
<b>Venerdì</b>	Pasta integrale al pomodoro° Uova strapazzate°/ Frittata°/Crocchette all'uovo°^/Sformato d'uovo°^ Insalata mista	Passato di verdura con farro° Pesce al forno^ Patate prezzemolate	Pasta al pomodoro° Pesce gratinato^ Insalata mista con cavolo cappuccio / Cavolo cappuccio in insalata	Passato di verdure con pastina° Pesce impanato^ Patate all'olio in insalata / al forno

Il pranzo viene completato con **PANE SENZA LATTE CHICCO DI RISO.***In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale. Per le preparazioni e i condimenti viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.*

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>FINE PRANZO</b>	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt di soia	Frutta fresca	Frutta fresca
<b>MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)</b>	Pane senza latte chicco di riso e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane senza latte chicco di riso e marmellata	Frutta fresca