

Scuola dell'Infanzia - Primaria - Secondaria di primo grado

	SETTIMANA 1	MENU INVERNALE	2026	GENNAIO	MERENDA DEL MATTINO
07-gen	MERCOLEDI	FUSILLI AL SUGO CON TONNO	PROSCIUTTO COTTO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	MELA
08-gen	GIOVEDI	RISOTTO AL POMODORO	POLPETTONE DORATO	CAROTE AL FORNO	FRUTTINO
09-gen	VENERDI	PASSATO DI**VERDURA CON *ORZO	*BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	PATATE AL FORNO	YOGURT

	SETTIMANA 2				
12-gen	LUNEDI	*RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO	GRANA PADANO PORZIONATO	*SPINACI ALL'OLIO	BANANA
13-gen	MARTEDI	PASSATO DI VERDURA** CON PASTA	ARROSTO DI VITELLO	PUREA DI PATATE	MELA
14-gen	MERCOLEDI	RISOTTO AL GRANA	TORTINO DI UOVA CON PATATE E PROSCIUTTO	FINOCCHI JULIENNE	FRUTTA SCIROPATA
15-gen	GIOVEDI	CELENTANI AL POMODORO	MILANESE DI POLLO AL FORNO	*PISELLI ALL'OLIO	CLEMENTINA
16-gen	VENERDI	SEDANINI OLIO E GRANA PADANO	FILETTO DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA PORZIONATO	CAROTE AL FORNO	BUDINO

	SETTIMANA 3				
19-gen	LUNEDI	PASTA GRATINATA (TORTIGLIONI)	STRACCHINO	*FAGIOLINI ALL'OLIO	BANANA
20-gen	MARTEDI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	POLLO AL FORNO	CAROTE AL FORNO	MELA
21-gen	MERCOLEDI	MEZZE PENNE AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLO	BROCCOLETTI AL FORNO	BANANA
22-gen	GIOVEDI	VELLUTATA DI CAROTE CON CREMA DI CECI E *FARRO	TORTINO DI UOVA CON VERDURE	PATATE AL FORNO	FRUTTINO
23-gen	VENERDI	SEDANINI AL POMODORO	*BASTONCINI DI PESCE	*SPINACI ALL'OLIO	YOGURT

	SETTIMANA 4				
26-gen	LUNEDI	*PIZZA MARGHERITA	MOZZARELLA	CAROTE JULIENNE	MELA
27-gen	MARTEDI	RISOTTO AL GRANA	TORTINO DI UOVA CON VERDURE DI STAGIONE	*SPINACI SALTATI	CLEMENTINE
28-gen	MERCOLEDI	MEZZE PENNE ALL RAGÙ DI VERDURE	ARROSTO DI LONZA	BROCCOLETTI AL FORNO	FRUTTINO
29-gen	GIOVEDI	PASSATO DI VERDURE CON *ORZO	POLPETTE DI VITELLO IN UMIDO	PATATE ALL'OLIO	BANANA
30-gen	VENERDI	FUSILLI AL POMODORO	*BASTONCINI DI PESCE	*PISELLI ALL'OLIO	BUDINO

***PRODOTTO SURGELATO**

**** aggiunta alle verdure basi MINISTRONE BIO SURGELATO**

In base al regolamento CE 1169/2011 si informa quanto
segue:

Se informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di
riferimento della cucina"

Il Responsabile della Ristorazione

Mirela Cojocariu

Karin Fischietti