



Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 INFANZIA



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Sett.
dal 21/10
al 25/10

6°



Pasta integrale al pomodoro
Scaloppina di maiale al limone
Spinaci filanti
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di piselli
Crocchette di formaggio
Finocchi a spicchi
Frutta fresca e schiacciatina

Pasta olio e parmigiano
Ovetto strapazzato
Carote a julienne
Focaccia al rosmarino

Pasta in salsa rosa
Bocconcini di pollo cremosi
Insalata con frutta secca
Frutta fresca e pane

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di platessa
Purè di patate
Fette biscottate con ricotta e cioccolato



Sett.
dal 28/10
al 01/11

7°



Pasta alla pizzaiola
Merluzzo in crosta di mandorle
Insalata mista
Taralli

Pasta olio e parmigiano
Polpette di carne al pomodoro
Cavolfiore al forno
Yogurt alla frutta

Passato di verdura con lenticchie e farro
Piadipizza
Cavolo cappuccio a julienne
Frutta fresca e crackers

MENU' DI HALLOWEN

FESTA



Sett.
dal 04/11
al 08/11

8°



Pasta olio e parmigiano
Hamburger di carne con salsa rossa e insalata
Banana

Spaghetti al pomodoro
Merluzzo in crosta di cereali
Zucchine gratinate
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di zucca
Crocchette di ceci
Insalata mista con frutta secca
Frutta fresca e grissini

Pastina in brodo vegetale
Polpette di pesce
Patate al forno
Pizza rossa

Pinzimonio di verdura
Ravioli burro e salvia
Verdure gratinate
Latte e cereali



Sett.
dal 11/11
al 15/11

1°

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo in crosta di mais
Insalata di cavolo cappuccio con noci
Frutta fresca e gallette di mais

Crema di carote con fagioli e orzo
Focaccia con prosciutto cotto
Insalata mista
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano
Cotoletta di platessa
Fagiolini all'olio
Torta di mele

Chicche di patate al pomodoro
Bis di formaggi
Pinzimonio di verdure
Frutta fresca e crackers

Pasta integrale al pomodoro
Straccetti di tacchino alle erbe aromatiche
Broccolo gratinato
Barretta di cereali



Sett.
dal 18/11
al 22/11

2°



Pasta in salsa rosa
Bocconcini di pollo panati con sesamo
Cavolfiore al forno
Yogurt alla frutta

Pinzimonio di verdure
Passatelli in brodo vegetale
Patate al forno
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana
Svizzera di carne
Insalata con frutta secca
Fette biscottate con marmellata

Risotto allo zafferano
Merluzzo in crosta di mais e sesamo
Insalata di finocchi
Banana

Pasta olio e parmigiano
Frittatina
Carote filanger con ceci
Pizza rossa



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità