

MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2025/2026

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro Frittata al forno Cavolfiori Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Fettina di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione	Pasta* pomodoro e basilico Hamburger vegetale Carote all'olio Frutta di stagione	Pizza margherita Ricotta Insalata di finocchi crudi Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo agli agrumi Zucca al forno Frutta di stagione
2	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Broccoli Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Spezzatino di bovino Carote all'olio Frutta di stagione	Minestra di riso e fagioli Uova strapazzate Patate al rosmarino Frutta di stagione	Orzotto alle verdure Lenticchie al pomodoro Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla zucca Filetto di pesce alla mugnaia Finocchi Frutta di stagione
3	Pasta al pesto Frittata al forno Fagiolini Frutta di stagione	Gnocchi di patate al ragù vegetale Filetto di pesce dorato al forno Carote julienne Frutta di stagione	Risotto alla zucca Straccetti di pollo brasati Spinaci Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Broccoli Frutta di stagione	Crema di piselli con riso Pesce al pomodoro Cavolfiori Frutta di stagione
4	Crema di patate e legumi Formaggio fresco Broccoli Frutta di stagione	Gnocchi di patate olio e salvia Lenticchie al pomodoro Finocchi Frutta di stagione	Pasta* al pomodoro Scaloppa di lonza agli aromi Carote Frutta di stagione	Risotto al parmigiano Filetto di pesce al limone Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù Uova strapazzate Spinaci Frutta di stagione

Il pane comune è presente ad ogni pasto

* pasta integrale

Merende a rotazione: Frutta di stagione, Pane e marmellata, Crackers, Tè deinato e biscotti secchi, Focaccia, **Yogurt**

la Frutta di stagione del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

approvato da ASL "VC" SIAN in data 18/06/2025