



# MENU' della SCUOLA

PER BAMBINI E BAMBINE DA 1 A 6 ANNI (valido dal 21 ottobre 2024 al 18 aprile 2025)



Settimana	Piatto	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Primo	Pasta int. al pomodoro (1,7)	Crema di verdure con crostini (1,7)	Polenta	Risotto alla zucca (7)	Pasta con sugo di verdure (1,7)
	Secondo	Frittata (3,7)	Latteria (7)	Bruscitt (9)	Crocchette di ceci (3,7,9)	Platessa gratinata (1,4)
	Contorno	Spinaci all'olio	Patate prezzemolate	Carote saltate	Coste al limone	Cavolfiori al forno
Consigli per la cena	Primo	Minestra di legumi	Pasta al pesto	Vellutata con crostini	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano
	Secondo		Pollo al curry	Uova strapazzate	Pesce alla pizzaiola	Sformato di verdura
	Contorno	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Patate al forno	Verdura di stagione	
2	Primo	Risotto alla parmigiana (7)	Passatelli in brodo (1,3,7)	Minestrone con farro (1,6,7,9)	Gnocchetti sardi al pesto (1,7,8)	Carote in pinzimonio
	Secondo	Lenticchie in umido (9)	Pollo al forno (1)	Merluzzo al pomodoro (4)	Uova strapazzate (3,7)	Pizza margherita (1,7)
	Contorno	con verdure	Broccoli al forno	Patate	Spinaci	Latteria 1/2 porz. (7)
Consigli per la cena	Primo	Minestrone	Pasta al sugo di verdure	Pasta al sugo di noci	Tortellini in brodo	Riso e lenticchie
	Secondo	Hamburger vegetale	Frittata	Formaggio	Tortino di ricotta	
	Contorno	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
3	Primo	Ravioli di magro (1,3,6,7,9)	Pasta con crema di broccoli (1,7)	Vellutata di carote e crostini (1,7)	Misto di verdure crude	Pastina in brodo con piselli (1,7,9)
	Secondo	Polpette di carne (6)	Sogliola alla mugnaia (1,4)	Rollè di frittata con spinaci (3,7)	Lasagne (1,3,7)	Hamburger di legumi e carote (3)
	Contorno	Zucchine trifolate	Finocchi al forno (7)	Purè di patate (7)	Latteria 1/2 porz. (7)	Pomodori
Consigli per la cena	Primo	Pasta e ceci	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Zuppa di lenticchie con riso
	Secondo	Sformato di verdure	Tacchino al limone	Formaggio	Pesce agli aromi	
	Contorno		Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
4	Primo	Gnocchi al pomodoro (1,3,7)	Pasta e fagioli (1,7)	Vellutata di legumi con orzo (1,7)	Pasta agli aromi (1)	Risotto allo zafferano (7,9)
	Secondo	Nuggets di pesce (1,3,4,7)	Spinaci gratinati (7)	Polpette di verdure e formaggio (1,3,7)	Arrosto di tacchino	Platessa al limone (4)
	Contorno	Cavolo cappuccio in insalata	Patate arrosto	Fagiolini	Broccoli	Zucca al forno (1,7)
Consigli per la cena	Primo	Vellutata con crostini	Pasta al sugo di verdure	Pasta al pesto	Minestrone con crostini	Pasta all'olio
	Secondo	Frittata	Bocconcini di carne	Pesce gratinato	Formaggio	Tortino di legumi
	Contorno		Verdura di stagione	Verdura di stagione		Verdura di stagione
Il pane che viene servito a tavola sarà alternato tra bianco e integrale, solo per l'infanzia.						
SPUNTINO DI META' MATTINA (per tutti): FRUTTA FRESCA di stagione/CEREALI (1).						
<b>Il presente menù è tratto da "Mangiar sano...a scuola". Ats Milano-Regione Lombardia. Le verdure potrebbero variare in base alle forniture.</b>						
MERENDA	NIDO	Yogurt (7)	Latte e fette biscottate (1,7)	Frutta fresca	The e biscotti (1,3,7)	Pane e marmellata (1,6,10)
POMERIDIANA	INFANZIA	Yogurt (7)	Latte e fette biscottate (1,7)	Frutta fresca	The e biscotti (1,3,7)	Pane e marmellata (1,6,10)
ALLERGENI	<b>Per ogni portata sono riportati gli allergeni, di seguito la legenda: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi</b>					