MENÙ SCOLASTICO **MENU INVERNALE**

INZAGO

Scuola dell'infanzia | Anno scolastico 2026-27

SCUOLA DELL'INFANZIA

Genesi
RISTORAZIONE COLLETTIVA E SERVIZI INTEGRATI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Pasta alle erbe aromatiche Uova sode (frittata per Primavera) Zucchine* al forno *Frutta fresca – pane*	Risotto alla zucca* Tortino di legumi BIO gateaux Carote crude *Frutta fresca – pane*	Pizza Fagiolini* *Yogurt – pane*	Minestrina vegetale con orzo Arrosto di tacchino Patate* al forno *Frutta fresca – pane integrale BIO*	Mezze penne integrali BIO al ragù di pesce spada* Broccoli* *Frutta fresca – pane*
SETTIMANA 2	Pasta allo zafferano Asiago DOP Biete coste* *Frutta fresca – pane*	Passato di verdure* con pastina Frittapizza Zucchine* gratinate *Frutta fresca – pane*	Polenta con brasato Carote cotte* *Gelato* – pane*	Risotto alla parmigiana Sformatino di legumi BIO Insalata mista *Frutta fresca – pane integrale BIO*	Gnocchi al pomodoro Filetti di merluzzo* con panatura croccante tipo Panko Cavolfiori* gratinati *Frutta fresca – pane*
SETTIMANA 3	Gnocchi alla romana Uova strapazzate Carote crude *Frutta fresca – pane*	Risotto allo zafferano Legumi BIO stufati Broccoli* *Frutta fresca – pane*	Pizza Zucchine* gratinate *Yogurt – pane*	Crema di zucca* con farro Cotoletta Patate* al forno *Frutta fresca – pane integrale BIO*	Mezze penne integrali BIO al pomodoro Tonno Fagiolini *Frutta fresca – pane*
SETTIMANA 4	Risotto alla parmigiana Frittata con verdure* Cavolfiori* gratinati *Frutta fresca – pane*	Pasta agli aromi + polpettine* alla pizzaiola o lasagne* (alternato) Spinaci* *Frutta fresca – pane*	Quadrucci in brodo Mozzarella/primo sale (alternato) Fagiolini* *Frutta fresca – pane*	Polenta con lenticchie BIO Carote cotte* *Gelato* – pane integrale BIO*	Mezze penne integrali BIO allo zafferano Hamburger di merluzzo* al forno*** Insalata *Frutta fresca – pane*

* Il prodotto potrebbe essere surgelato.
** Il pesto di basilico non è prodotto in loco.
*** Prodotto in loco (cotoletta, medaglioni di merluzzo).
Quando è presente lo yogurt come dolcetto, la frutta è comunque presente e a disposizione.
Il pane è servito dopo il primo piatto.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,5%) e sale iodato.
Le grammature sono in linea con il documento ATS.
La frutta è servita a metà mattina come spuntino.
La frutta proposta è a rotazione tra: mele, banane, arance, clementine, prugne, kiwi, secondo disponibilità e stagionalità.
Le verdure sono saltuariamente proposte in apertura del pasto.