



MENU ESTIVO "Aldo Moro-Inzago" Scuola dell'infanzia anno 2025-26



	Ia SETTIMANA	IIa SETTIMANA	IIIa SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDÌ 	Pasta agli aromi Uova sode Carote* Frutta fresca - pane	Cous-cous con verdure Formaggio primosale/mozzarella Insalata Frutta fresca - pane	Pasta alla Norma Uova sode Insalata mista Frutta fresca - pane 	Pasta al pesto di basilico Frittata Carote* al basilico Frutta fresca - pane
MARTEDÌ	Quadrucchi in brodo Polpette*** vegetali BIO Insalata mista Frutta fresca - pane	Lasagne/ Pasta agli aromi+polpette Cornetti* Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO in salsa zafferano Crocchette di legumi BIO Carote* cotte Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al ragù di legumi BIO Fagiolini* Yogurt - pane
MERCOLEDÌ	Pizza Fagiolini*  Gelato - pane	Risotto allo zafferano Uova sode Pomodori Frutta fresca - pane 	Pizza Broccoli* Gelato - pane	Minestra di verdura* con pastina Cotoletta*** Patate* al forno Frutta fresca - pane 
GIOVEDÌ	Risotto al limone e basilico Arrosto di lonza Broccoli* Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al pomodoro Piselli* stufati Carote* cotte Yogurt - pane 	Vellutata di carote* e prezzemolo con pastina Cosce di pollo* al forno Fagiolini* Frutta fresca - pane	Insalata di riso Asiago DOP/ Grana DOP Broccoli* Frutta fresca - pane
VENERDÌ 	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce* al forno Cavolfiore* gratinato Frutta fresca - pane	Minestrina vegetale con pastina Pesce* panato al forno Patate* al forno Frutta fresca - pane	Risotto alla parmigiana Pesce* al forno Pomodori Frutta fresca - pane	Gnocchi di patate al ragù di pesce spada* Carote in insalata Frutta fresca - pane 

*Il prodotto potrebbe essere surgelato. Le grammature sono in linea con il documento ATS

Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva - Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,5%) e sale iodato

La frutta proposta è a rotazione tra: mele, banane, pesche, albicocca, anguria, prugne secondo disponibilità e stagionalità

*** prodotto in loco