






	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 02/06sett24 07/11ott24 05/09mag25 09/13giu25	Gnocchi al pomodoro Latteria e Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Crema di verdure con crostini Arrostito di lonza Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Fagiolini Pane Frutta	Pasta allo zafferano Piselli saltati Pomodori Pane Frutta	Pasta alla contadina Rotolo di frittata Insalata mista Pane Frutta
2° settimana 09/13sett24 14/18ott24 07/11apr25 12/16mag25 16/20giu25	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno (Bocconcini di pollo per l'infanzia) Carote julienne Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetto di merluzzo dorato al forno Pomodori Pane Frutta	Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Risotto al pomodoro Scaloppine di tacchino Fagiolini Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg Lenticchie in umido Misto di verdure al vapore Pane Yogurt
3° settimana 16/20sett24 14/18apr25 19/23mag25 23/27giu25	Pasta al pomodoro fresco Platessa dorata al forno Erbette Pane Frutta	Vellutata di verdure con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg Burger vegetale Piselli e Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 23/27sett24 21/25apr25 26/30mag25	Gnocchi gratinati alla romana Prosciutto cotto Insalata Melone Pane	Pasta all'olio extraverg. Lenticchie alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Focaccia pomodori e formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta	Pasta alla crema di verdure Frittata al forno Carote julienne Pane Torta	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine gratinate Pane Frutta
5° settimana 30sett/04ott24 28apr/02mag25 02/06giu25	Ravioli di magro alla salvia (Pasta olio e salvia per l'infanzia) Tonno (Pesce al forno per infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta integrale al sugo di melanzane Montasio e Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Cotoletta alla milanese Erbette Pane Frutta	Pasta al pomodoro Legumi agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Pasta al ragù di carni bianche e verdure Insalata mista Pane Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno tre tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso


# TABELLA INVERNALE


PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA NEL COMUNE DI VERDERIO


Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025




	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 11/15nov24 16/20dic24 20/24gen25 24/28feb25 31mar/04apr25	Gnocchi al pomodoro Montasio e Primo sale Insalata verde Pane Frutta	Crema di verdure con crostini Tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa al forno Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta allo zafferano Piselli saltati Carote julienne Pane Frutta	Pasta alla contadina Rotolo di frittata Fagiolini Pane Frutta
2° settimana 18/22nov24 23/27dic24 27/31gen25 03/07mar25	Pasta al pesto Coscia di pollo al forno (Bocconcini di pollo per l'infanzia) Carote al vapore Pane Frutta	Risotto all'ortolana Filetto di merluzzo dorato al forno Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta	Passato di verdure con farro Scaloppine di tacchino Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine Lenticchie in umido Misto di verdure al vapore Pane Torta
3° settimana <b>21/25ott24</b> 25/29nov24 30dic/03gen25 03/07feb25 10/14mar25	Pasta integrale al ragù di verdure Platessa dorata al forno Fagiolini Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella e Grana Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Burger vegetale Piselli e Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 28ott/01nov24 02/06dic24 06/10gen25 10/14feb25 17/21mar25	Pasta all'olio extravergine Prosciutto cotto Fagiolini Pane Frutta	Riso e piselli Filetto di merluzzo dorato al forno Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta alla milanese Spinaci Pane Frutta	Passato di verdure con pastina Legumi alla pizzaiola Patate al forno Pane Yogurt	Focaccia con pomodoro e formaggio fresco Insalata Pane Frutta
5° settimana 04/08nov24 09/13dic24 13/17gen25 17/21feb25 24/28mar25	Ravioli di magro alla salvia (Pasta olio e salvia per l'infanzia) Tonno (Pesce al forno per infanzia) Carote julienne Pane Frutta	Minestrina d'orzo e verdure Latteria e Asiago Patate al forno Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdure al vapore Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Frittata al forno Insalata verde Pane Frutta	Riso all'inglese Lenticchie agli aromi Fagiolini Pane Frutta

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno tre tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Pesce certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso