



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 01/05sett25 06/10ott25 04/08mag26 08/12giu26	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 08/12sett25 13/17ott25 06/10apr26 11/15mag26 15/19giu26	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 15/19sett25 13/17apr26 18/22mag26 22/26giu26	Pasta al pomodoro fresco Platessa dorata al forno Erbette Pane Frutta	Risotto alla milanese Mozzarella alla caprese Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Vellutata di verdure con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Pasta all'olio extraverg Burger vegetale Piselli e Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 22/26sett25 20/24apr26 25/29mag26	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 29sett/03ott25 27apr/01mag26 01/05giu26	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 20 Ottobre 2025 al 3 Aprile 2026



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 10/14nov25 15/19dic25 19/23gen26 23/27feb26 30mar/03apr26	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 17/21nov25 22/26dic25 26/30gen26 02/06mar26	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 20/24ott25 24/28nov25 29dic/02gen26 02/06feb26 09/13mar26	Pasta integrale al ragù di verdure Platessa dorata al forno Fagiolini Pane Frutta	Vellutata di verdure con crostini Mozzarella e Grana Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al forno Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla milanese Petto di pollo agli aromi Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Burger vegetale Piselli e Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 27/31ott25 01/05dic25 05/09gen26 09/13feb26 16/20mar26	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 03/07nov25 08/12dic25 12/16gen26 16/20feb26 23/27mar26	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