



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 16/09
al 20/09

1°



Pasta olio e parmigiano
Filetti di merluzzo in
crosta di mandorle
Bastoncini di zucchine
gratinati
Gelato

Pinzimonio di verdura
Tagliatelle al ragù di
carne
Patate al forno
Frutta fresca e grissini

Passato di verdura
con ceci e farro
Pizza margherita
Insalata di cetrioli
Yogurt alla frutta

Pasta al pomodoro
fresco
Pollo alla cacciatora
Fagiolini all'olio
Parmigiano con
pane

Pasta in crema di
zucchine
Polpettone di pesce con
maionese vegetale
Insalata di pomodori
Banana

Sett.
dal 23/09
al 27/09

2°



Pasta integrale
pomodoro e basilico
Cotoletta di pollo
Spinaci filanti
Frutta fresca e crackers

Risotto allo zafferano
Hamburger di pesce
con maionese vegetale
Pinzimonio di verdure
Yogurt alla frutta

Spaghetti al pesto
Bocconcini di tacchino
panati
Insalata
Focaccia all'olio

Pasta olio e parmigiano
Polpettine di fagioli
con salsa rossa
Insalata di pomodori
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana
Frittata con patate
Melanzane trifolate
Torta margherita

Sett.
dal 30/09
al 04/10

3°



Passato di lenticchie e
orzo
Piadina con stracchino
Insalata mista
Frutta fresca e pane

Pasta alla pizzaiola
Svizzera di carne
Fagiolini all'olio
Fette biscottate con
marmellata

Pasta olio e parmigiano
Cotoletta di platessa
Insalata di pomodori
Latte e biscotti

Pinzimonio di verdure
Ravioli burro e salvia
Verdure gratinate
Frutta fresca e grissini

Pasta al pesto rosso
Rosticciata di pesce
Insalata di carote e
finocchi
Barretta di cereali

Sett.
dal 07/10
al 11/10

4°

Pasta con pesto di
zucchine e noci
Ovetto strapazzato
Carote julienne
Yogurt alla frutta

Pastina in brodo di carne
Straccetti di pollo in
crosta di mais e sesamo
Contorno tricolore
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne
Polpette di zucchine
Insalata di finocchi
Ciambella al cacao

Risotto alla parmigiano
Merluzzo in crosta di
mais Insalata
Pizza rossa

Pasta al pomodoro
Involtini di carne
Piselli e carote all'olio
Frutta fresca e pane

Sett.
dal 14/10
al 18/10

5°



Spaghetti olio e
parmigiano
Merluzzo gratinato
Finocchi a julienne
Banana

Pasta integrale al
pomodoro
Bocconcini di pollo
cremosi
Carote filanger con ceci
Latte e biscotti

Passato di verdura con
riso
Sogliola gratinata
Patate al forno
Taralli

Pinzimonio di verdura
Lasagna al ragù di carne
Verdure gratinate
Fette biscottate con
marmellata

Pasta al pesto
Bis di formaggi
Insalata mista con
frutta secca
Frutta fresca e crackers

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 INFANZIA



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 21/10
al 25/10

6°



Pasta integrale al pomodoro
Scaloppina di maiale al limone
Spinaci filanti
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di piselli
Crocchette di formaggio
Finocchi a spicchi
Frutta fresca e schiacciatina

Pasta olio e parmigiano
Ovetto strapazzato
Carote a julienne
Focaccia al rosmarino

Pasta in salsa rosa
Bocconcini di pollo cremosi
Insalata con frutta secca
Frutta fresca e pane

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di platessa
Purè di patate
Fette biscottate con ricotta e cioccolato

Sett.
dal 28/10
al 01/11

7°



Pasta alla pizzaiola
Merluzzo in crosta di mandorle
Insalata mista
Taralli

Pasta olio e parmigiano
Polpette di carne al pomodoro
Cavolfiore al forno
Yogurt alla frutta

Passato di verdura con lenticchie e farro
Piadipizza
Cavolo cappuccio a julienne
Frutta fresca e crackers

MENU' DI HALLOWEN

FESTA

Sett.
dal 04/11
al 08/11

8°



Pasta olio e parmigiano
Hamburger di carne con salsa rossa e insalata
Banana

Spaghetti al pomodoro
Merluzzo in crosta di cereali
Zucchine gratinate
Yogurt alla frutta

Risotto in crema di zucca
Crocchette di ceci
Insalata mista con frutta secca
Frutta fresca e grissini

Pastina in brodo vegetale
Polpette di pesce
Patate al forno
Pizza rossa

Pinzimonio di verdura
Ravioli burro e salvia
Verdure gratinate
Latte e cereali

Sett.
dal 11/11
al 15/11

1°

Pasta alla pizzaiola
Merluzzo in crosta di mais
Insalata di cavolo cappuccio con noci
Frutta fresca e gallette di mais

Crema di carote con fagioli e orzo
Focaccia con prosciutto cotto
Insalata mista
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano
Cotoletta di platessa
Fagiolini all'olio
Torta di mele

Chicche di patate al pomodoro
Bis di formaggi
Pinzimonio di verdure
Frutta fresca e crackers

Pasta integrale al pomodoro
Straccetti di tacchino alle erbe aromatiche
Broccolo gratinato
Barretta di cereali

Sett.
dal 18/11
al 22/11

2°



Pasta in salsa rosa
Bocconcini di pollo panati con sesamo
Cavolfiore al forno
Yogurt alla frutta

Pinzimonio di verdure
Passatelli in brodo vegetale
Patate al forno
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana
Svizzera di carne
Insalata con frutta secca
Fette biscottate con marmellata

Risotto allo zafferano
Merluzzo in crosta di mais e sesamo
Insalata di finocchi
Banana

Pasta olio e parmigiano
Frittatina
Carote filanger con ceci
Pizza rossa

NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 INFANZIA



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 25/11
al 29/11

3°



Risotto in crema di carote
Arrostito di tacchino
Spinaci filanti
Spremuta di arance e crackers

Crema di piselli e carote con pastina
Pizza margherita
Insalata mista c/fr secca
Yogurt alla frutta

Pasta integrale al pomodoro
Bocconcini di merluzzo panati
Fagiolini all'olio
Frutta fresca e pane

Pastina in brodo di carne
Polpettone di pollo in crema di carote
Patate al forno
Fette biscottate e marmellata

Pasta olio e parmigiano
Bis di formaggi
Finocchi a julienne
Focaccia all'olio



Sett.
dal 01/12
al 06/12

4°



Pasta all'ortolana
Platessa in crosta di mais e sesamo
Bastoncini di zucchine
Barretta di cereali

Pasta olio e parmigiano
Polpette di fagioli c/salsa rossa
Insalata con frutta secca
Frutta fresca e grissinoni

Pasta in salsa rosa
Ovetto strapazzato
Finocchi a julienne
Banana Bread

Pasta al pomodoro
Sogliola in crosta di cereali
Cavolfiore gratinato
Frutta fresca e pane

Passato di verdura con farro
Hamburger di carne
Pure di patate e zucca
Yogurt alla frutta



Sett.
dal 09/12
al 13/12

5°



Pasta olio e parmigiano
Bis di formaggi
Insalata mista
Banana

Pastina in brodo di carne
Scaloppina di pollo al limone
Patate al forno
Torta di fagioli

Pasta alla pizzaiola
Cotoletta di platessa
Fagiolini all'olio
Latte e biscotti

Risotto allo zafferano
Prosciutto cotto
Insalata di cavolo cappuccio e noci
Frutta fresca e schiacciata

Pinzimonio di Verdure
Tortelli burro e salvia
Verdure gratinate
Taralli



Sett.
dal 16/12
al 20/12

6°

Pasta integrale al pomodoro
Sogliola panata
Insalata
Fette biscottate con marmellata

Pastina in brodo di carne
Bocconcini di tacchino alle mandorle
Purè di patate
Pizza rossa

Passato di verdura c/ lenticchie c/orzo
Piadina con formaggio fresco
Finocchi a julienne
Frutta fresca e pane

Pasta al ragù di carne
Crocchetta di verdure
Carote filanger
Spremuta di arance e grissini

Pasta olio e parmigiano
Filetto di merluzzo gratinato
Cavolfiore al forno
Latte e cereali



Sett.
dal 23/12
al 27/12

7°



**MENU
DI
NATALE**

FESTA

FESTA

FESTA

FESTA



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 30/12
al 03/01

8°



FESTA

FESTA

FESTA

FESTA

FESTA

Chicche di patate al pomodoro
Merluzzo in crosta di mais e sesamo
Erbette gratinate
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne
Crocchette di verdura
Carote filanger
Latte e biscotti

Pasta olio e parmigiano
Polpettine di fagioli con salsa rossa
Insalata
Focaccia al rosmarino

Pasta al pomodoro
Polpette di pesce
Pinzimonio di verdure
Macedonia di frutta fresca e secca

Passato di verdura c/riso
Coscia di pollo alla cacciatora
Patate al forno
Fette biscottate con marmellata

Sett.
dal 06/01
al 10/01

1°



Pasta all'ortolana
Svizzera di carne
Broccolo gratinato
Banana

Pinzimonio di Verdure
Ravioli burro e salvia
Verdure gratinate
Pane e prosciutto cotto

Pasta integrale al pomodoro
Bocconcini di maiale cremosi
Carote e cavolo cappuccio a julienne
Yogurt alla frutta

Pasta olio e parmigiano
Sogliola gratinata
Zucchine al forno
Torta all'arancia e mandorle

Passato di lenticchie e orzo
Pizza margherita
Insalata
Frutta fresca e creckers

Sett.
dal 13/01
al 17/01

2°



Pasta olio e parmigiano
Ovetto strapazzato
Carote julienne
Latte e biscotti

Pastina in brodo di carne
Straccetti di pollo in crosta di mais e sesamo
Contorno tricolore
Pizza rossa

Pasta al ragù di pesce
Muffin di verdure
Insalata di finocchi
Frutta fresca e gallette di mais

Spaghetti al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verza croccante
Brownie di fagioli al cioccolato

Risotto allo zafferano
Hamburger di pesce
Insalata con frutta secca
Frutta fresca e pane

Sett.
dal 20/01
al 24/01

3°

Pasta alla pizzaiola
Petto di pollo alla griglia
Finocchi a julienne
Frutta fresca e grissini

Risotto in crema di zucchine
Merluzzo in crosta di mais
Insalata verde con frutta secca
Fette biscottate con cioccolato e ricotta

Passato di ceci con pastina
Crocchette di formaggi
Carote filnger
Yogurt alla frutta

Pinzimonio di verdura
Cappelletti al ragù di carne
Verdure gratinate
Pizza rossa

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di platessa
Purè di patate e cavolfiore
Spremuta di arance e pane

Sett.
dal 27/01
al 31/01

4°



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



Menù Autunno/Inverno A.S 2024/25 INFANZIA



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 03/02
al 07/02

5°



Spaghetti al pomodoro
Bocconcini di merluzzo
panati
Broccolo gratinato
Yogurt alla frutta

Pasta alla pizzaiola
Frittata del buongustaio
Carote a julienne
Macedonia di frutta

Pasta all'ortolana
Hamburger di pesce
Insalata di finocchi
Barretta di cereali

Pastina in brodo di carne
Spezzatino di carne
Patate al vapore
Muffin con carote e
mandorle

Passato di fagioli con
farro
Focaccia con formaggio
stagionato
Insalata mista
Frutta fresca e pane

Sett.
dal 10/02
al 14/02

6°



Risotto
allo zafferano
Platessa in crosta di
mais e sesamo
Spinaci filanti
Banana

Pasta in salsa rosa
Polpette di pollo
Insalata con frutta secca
Pizza rossa

Pasta olio e parmigiano
Frittata con patate
Finocchi a julienne
Frutta fresca e grissini

Passato di verdura con
ceci e pastina
Piadina con prosciutto
cotto
Carote filanger
Latte e biscotti

Pasta integrale al
pomodoro
Filetto di merluzzo
gratinato
Zucchine al forno
Taralli

Sett.
dal 17/02
al 21/02

7°



Pastina in brodo di
carne
Scaloppina al limone
Patate al forno
Spremuta di arance e
crackers

Pasta olio e parmigiano
Merluzzo in crosta di
cereali
Verza croccante
Yogurt alla frutta

Pasta pesto rosso
Hamburger di carne
con salsa rossa e insalata
Focaccia all'olio

Risotto in crema di
piselli
Crocchette di formaggi
Finocchi a julienne
Gelato

Pasta al ragù di pesce
Muffin di verdura
Pinzimonio di verdura
Banana

Sett.
dal 24/02
al 28/02

8°

Pasta integrale al
pomodoro
Hamburger
di pesce con maionese
vegetale
Carote julienne
Latte e cereali

Pastina in brodo di carne
Bocconcini di tacchino
panati
Purè di patate
Biscotti di mele

Passato di verdura c/
lenticchie c/orzo
Pizza margherita
Insalata di cavolo
cappuccio
Frutta fresca e grissini

Pasta al ragù di carne
Polpette di zucchini
Insalata
Taralli

Spaghetti al pesto
Cotoletta di platessa
Fagiolini con mais
Frutta fresca e pane



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità