

Refezione scolastica comune di Mira

a.s. 2025 -2026

Menù Autunnale

Scuola dell'infanzia



		PRIMO	SECONDO	CONTORNO
1° settimana	LUN	chifferi al pomodoro	fettina di pollo alle verdure	cappuccio julienne
	MAR	verdure julienne (carote e/o finocchi e/o peperoni)	pizza margherita	yogurt
	MER	riso agli spinaci	polpette di manzo	Tris di verdura al vapore (carote, broccoli, cavolfiori)
	GIO	noccioline all'olio	frittata al forno	piselli al tegame
	VEN	crema di patate con pastina	filetto di merluzzo gratinato	carote julienne
2° settimana	LUN	fusilli integrali mammarosa	formaggio casatella	insalata e cappuccio
	MAR	vellutata di zucca con crostini	sovracoscia di pollo al forno	patate al forno
	MER	pennette al burro	tortino di pesce	fagiolini a vapore
	GIO	carote julienne	pasticcio di carne	Panecioc del fornaio
	VEN	crema di fagioli con pastina	frittata al forno	spinaci all'olio
3° settimana	LUN	riso all'olio e parmigiano	fettina di tacchino al limone	zucca al forno
	MAR	noccioline con piselli e pomodoro	formaggio asiago dop	insalata verde con mais
	MER	mezze penne al burro	uova strapazzate con ricotta	carote a vapore
	GIO	passato di verdure con crostini	brasato di manzo	purè di patate
	VEN	gnocchetti sardi al pomodoro	polpette di pesce	fagiolini a vapore
4° settimana	LUN	farfalle alla parmigiana	sovracoscia di pollo al forno	insalata verde e finocchi
	MAR	ravioli ric.spinaci al burro	tortino di legumi mat)	zucchine al forno
	MER	carote julienne	pizza margherita (mat)	yogurt
	GIO	mezze penne al pomodoro	svizzera di manzo	spinaci all'olio
	VEN	risotto di porri e zucca	filetto di merluzzo al forno	tris di verdure a vapore
5° settimana	LUN	fusilli integrali al pomodoro	mozzarella bio	insalata verde e fagioli
	MAR	riso al pomodoro	frittata al forno con patate	insalata di finocchi
	MER	fagiolini a vapore	gnocchi al ragù	mouse di frutta
	GIO	vellutata di carote con crostini	polpette di tacchino al sugo	patate al forno
	VEN	pastina in brodo	medaglioni di merluzzo forno	zucca al forno

PANE ARTIGIANALE (integrale 3 volte a settimana) e
FRUTTA fresca biologica somministrata ad ogni pasto