

MENU INVERNALE

Suole dell'infanzia e primarie

LATTO-OVO-VEGETARIANO



		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO			
1° SETTIMANA dal 5 a 9 Gennaio 2026	LUN	Crema di cannellini con pastina	Formaggio Latteria	Insalata verde con cappuccio	Frutta	Pane	
	MAR	Lumachine all'olio	Legumi spadellati	Cavolfiore gratinato	Frutta	Pane	
	MER	Vellutata di zucca con crostini	Legumi in umido	Patate al forno	Frutta	Pane Integrale	
	GIO	Risotto di patate	Uova strappazzate con ricotta	Carote Julienne	Frutta BIO	Pane	
	VEN	Pennette integrali Mammarsosa	Formaggio	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
2° SETTIMANA dal 12 al 16 Gennaio 2026	LUN	Pastina in brodo vegetale	Frittata con patate	Spinaci all'olio	Frutta	Pane	
	MAR	Sedanini al pomodoro	Formaggio Asiago	insalata verde con Fagioli	Frutta	Pane	
	MER	Riso all'olio	Legumi spadellati	Contorno tricolore a vapore (Carote, Fagiolini, Cavolfiore)	Frutta	Pane	
	GIO	Cavolfiore gratinato	Pasta pomodoro e piselli	Mouse di frutta Bio	Frutta	Pane	
	VEN	Crema del contadino (ortaggi stagionali)	Formaggio	Patate al forno	Frutta BIO	Pane	
3° SETTIMANA dal 19 al 23 Gennaio 2026	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio Stracchino	Carote e cappucci julienne	Frutta	Pane	
	MAR	Spinaci all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Pane con gocce di cioccolato	Frutta BIO	Pane	
	MER	Riso alla Parmigiana	Legumi in umido	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
	GIO	Passato di verdura con crostini	Formaggio	Purè di patate	Frutta	Pane Integrale	
	VEN	Stelline in brodo vegetale	Legumi spadellati	Insalata verde con mais	Frutta	Pane	
4° SETTIMANA dal 26 al 30 Gennaio 2026	LUN	Mezze penne al pomodoro	Legumi spadellati	Tris di verdure a vapore (Carote, Cavolfiori, Broccoli)	Frutta	Pane	
	MAR	Zuppa Toscana (legumi e farro)	Formaggio Asiago	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
	MER	Sedanini all'olio	Legumi in umido	Zucca al forno	Frutta BIO	Pane	
	GIO	Risotto di porri e carote	Uova strapazzate con ricotta	Insalata verde con cappucci	Frutta	Pane	
	VEN	Vellutata di zucca con crostini	Formaggio con polenta	Yogurt da bere	Frutta	Pane	
5° SETTIMANA dal 2 al 6 Febbraio 2026	LUN	Mezze penne al burro	Formaggio	Tris di verdure a vapore (Carote, Cavolfiori, Broccoli)	Frutta	Pane	
	MAR	Stelline in brodo vegetale	Frittata al forno	Piselli e carote in tegame	Frutta BIO	Pane	
	MER	Gnocchi al pomodoro	Formaggio Casatella	Spinaci all'olio	Frutta	Pane	
	GIO	Passato di verdura con crostini	Pizza Margherita	Yogurt da bere	Frutta	Pane Integrale	
	VEN	Riso al radicchio	Legumi spadellati	Cappuccio julienne	Frutta	Pane	

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM o
OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:



FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA



PARMIGGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA



KM : PANE E PIZZA