

Refezione scolastica del comune di MIRANO A.S. 2025-2026

MENU INVERNALE

Suole dell'infanzia e primarie

LATTO-OVO-VEGETARIANO

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO		
2° SETTIMANA dal 16 al 20 FEBBRAIO 2026	LUN					
	MAR					
	MER					
	GIO	Cavolfiore*gratinato	Pasta pomodoro e piselli	Mouse di frutta Bio	Frutta	Pane
	VEN	Crema del contadino (zucca, carote,cavolfiori*,spinaci*)	Formaggio	Patate al forno	Frutta BIO	Pane
3° SETTIMANA dal 23 al 27 FEBBRAIO 2026	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio Stracchino	Carote e cappucci julienne	Frutta	Pane
	MAR	Pasta al ragù di lenticchie	Frittata al forno	Carote*a vapore	Frutta BIO	Pane
	MER	Riso alla Parmigiana	Legumi in umido	Finocchi julienne	Frutta	Pane
	GIO	Passato di verdura (patate ,zucchine *, carote, cipolla) con crostini	Formaggio	Purè di patate	Frutta	Pane Integrale
	VEN	Pasta all'olio	Legumi spadellati	Insalata verde con mais	Frutta	Pane
4° SETTIMANA dal 2 al 6 MARZO 2026	LUN	Mezze penne al pomodoro	Legumi spadellati	Tris di verdure a vapore (Carote*, Cavolfiori*, Broccoli*)	Frutta	Pane
	MAR	Zuppa Toscana e farro (lenticchie, piselli*, fagioli, cannellini, porri, patate, carote)	Formaggio Asiago	Finocchi julienne	Frutta	Pane
	MER	Sedani 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 9 al 13 MARZO 2026	LUN	Mezze penne al burro	Formaggio	Tris di verdure a vapore (Carote*, Cavolfiori*, Broccoli*)	Frutta	Pane
	MAR	Pasta all'olio	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 (patate ,zucchine *, carote, cipolla) 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 0
OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):



PRODOTTI BIOLOGICI :
TUTTA LA VERDURA FRESCA E SURGELATA
AD ESCLUSIONE DEI LEGUMI
FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: i piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es, riso alla parmigiana con riso all'olio,pasta al pesto con pesto senza parmigiano,pizza con pizza solo pomodoro,ravioli con pasta all'olio,Nei secondi piatti: hamburger di manzo con hamburger di sola carne, petto di pollo al forno, frittatina al formaggio con frittata di solo uovo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno, pizza con petto di pollo.

Menù ad esclusione di UOVA: le uova e i 2° piatti contenenti uova sono sostituiti da: hamburger di sola carne o petto di pollo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno.

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro.

Menù LACTO -OVO VEGETARIANO : la carne e il pesce saranno sostituiti a da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana).

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote lessate.

Menù ad esclusione di GLUTINE : i primi sono sostituiti con pasta ,gnocchi, ravioli , pizza no glutine o riso , i secondi piatti halibut al gratin con halibut al forno,hamburger con hamburger di sola carne, , il pane con pane no glutine o gallette e il dolce bio con dolce no glutine.



PRODOTTI DOP:
PARMIGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA

PRODOTTI A KM ZERO : PANE E PIZZA

* PRODOTTO SURGELATO