

Menù Autunnale Scuola dell'infanzia



		PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA
1° settimana dal 05 al 09 Ottobre 2026	LUN	fusilli integrali mammarosa	formaggio casatella	insalata e cappuccio	Pane	Frutta bio
	MAR	vellutata di zucca con crostini	sovrà coscia di pollo al forno	patate al forno	Pane integrale	Frutta
	MER	pennette al burro	tortino di pesce*	fagiolini a vapore*	Pane	Frutta bio
	GIO	carote julienne	pasticcio* di carne	Panecioc del fornaio	Pane	Frutta
	VEN	crema di fagioli con pastina	frittata al forno (mat)	spinaci all'olio*	Pane	Frutta bio
2° settimana dal 12 al 16 Ottobre 2026	LUN	riso all'olio e parmigiano	fettina di tacchino al limone	zucca al forno	Pane	Frutta bio
	MAR	noccioline con piselli* e pomodoro	formaggio asiago dop	insalata verde con mais	Pane	Frutta
	MER	mezze penne al burro	uova strapazzate con ricotta	carote a vapore*	Pane integrale	Frutta bio
	GIO	passato di verdure con crostini	brasato di manzo	purè di patate	Pane	Frutta
	VEN	gnocchetti sardi al pomodoro	polpette di pesce*	fagiolini a vapore*	Pane	Frutta bio
3° settimana dal 19 al 23 Ottobre 2026	LUN	farfalle alla parmigiana	sovracoscia di pollo al forno	insalata verde e finocchi	Pane	Frutta bio
	MAR	ravioli ric.spinaci al burro (mat)*	tortino di legumi (mat)	zucchine al forno (mat)	Pane	Frutta
	MER	carote julienne (mat)	pizza margherita (mat)	yogurt da bere (mat)	Pane	Frutta bio
	GIO	mezze penne al pomodoro	svizzera di manzo	spinaci all'olio*	Pane integrale	Frutta
	VEN	risotto di porri e zucca	filetto di merluzzo al forno*	tris di verdure a vapore*	Pane	Frutta bio
6° settimana dal 26 al 30 Ottobre 2026	LUN	fusilli integrali al pomodoro (mat)	mozzarella bio	insalata verde e fagioli	Pane	Frutta bio
	MAR	riso al pomodoro	frittata al forno con patate	insalata di finocchi	Pane	Frutta
	MER	fagiolini a vapore*	gnocchi* al ragù	mouse di frutta	Pane	Frutta bio
	GIO	vellutata di carote con crostini	polpette di tacchino al sugo	patate al forno	Pane	Frutta
	VEN	pastina in brodo	medaglioni di merluzzo* forno	zucca al forno	Pane integrale	Frutta bio
5° settimana dal 02 al 06 Novembre 2026	LUN	chifferi al pomodoro	fettina di pollo alle verdure	cappuccio julienne	Pane integrale	Frutta bio
	MAR	verdure julienne (mat) (carote e/o finocchi e/o peperoni)	pizza margherita (mat)	yogurt da bere (mat)	Pane	Frutta
	MER	riso agli spinaci* (mat)	polpette di manzo (mat)	Tris di verdura al vapore (mat) (carote, broccoli, cavolfiori)*	Pane	Frutta bio
	GIO	noccioline all'olio	frittata al forno	piselli al tegame*	Pane	Frutta
	VEN	crema di patate con pastina	filetto di merluzzo gratinato*	carote julienne	Pane	Frutta bio

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0

OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:

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



PRODOTTI BIOLOGICI:

TUTTA LA VERDURA FRESCA E SURGELATA

AD ESCLUSIONE DEI LEGUMI

FRUTTA DI STAGIONE 3 VOLTA ALLA SETTIMANA



PARMIGGIANO REGGIANO/ ASIAGO

/CASATELLA TREVIGIANA

PRODOTTI A KM ZERO : PANE E PIZZA

PRODOTTO SURGELATO