



## SCUOLA DELL'INFANZIA MORELLI REBUSCA APS Paritaria Bilingue

Menu **INFANZIA AUTUNNO-INVERNO** anno scolastico 2025/2026 in vigore da Ottobre a fine Marzo

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Farro al pomodoro e piselli	Riso olio e grana	Gnocchi al pomodoro	Pizza margherita	Minestra di verdure con miglio
	Spezzatino di tacchino	Polpette di legumi	Halibuth gratinato		Frittata
	Finocchi crudi	Insalata	Spinaci	Carote julienne	cavolfiore
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Minestra di riso	Lasagne con ragù di carne	Farro al pesto	Pasta integrale tonno e pomodoro	Zuppa di orzo con verdure
	Primosale - Formagella		Verdesca gratinata	Tortino di legumi	Scaloppina di pollo al limone
	Patate olio e aromi	Insalata	carote crude	Finocchi cotti	zucca al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Grano Saraceno risottato con pomodoro e ricotta	Pasta allo zafferano	Pizza margherita	Minestra di verdure con pastina	Pasta grano saraceno al pomodoro
	Frittata spinaci	Merluzzo gratinato cavolfiore		cavolo cappuccio	Hamburger di legumi
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Risotto con zucchine	Tortellini ricotta e spinaci in brodo	Riso al ragù di verdure	Pasta in salsa di grana	Minestra di verdure con miglio
	Farinata di ceci cavolfiore	Cotoletta di tacchino	Platessa gratinata	Frittata	Primo sale e Formagella
	Frutta fresca di stagione	Insalata	zucca	carote cotte	patate olio e aromi
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

### NOTE

In caso di intolleranze o allergie alimentari munirsi di certificato medico

Si utilizza esclusivamente olio extravergine di oliva

Il pane fornito, 30 g a bambino, è a ridotto contenuto di sale; nella giornata della pizza la dose è la metà. Una parte comune e una parte integrale

Sono garantiti settimanalmente almeno 3 diverse tipologie di frutta in base a disponibilità e stagionalità

Viene utilizzato esclusivamente Sale IODATO

Per la cotoletta ed il pesce gratinato viene utilizzato esclusivamente pangrattato SENZA UOVA

Frutta: Pere, Mele, Banane, Mandarini, Arance, Kiwi