MENU INVERNO 2026/2027

Scuole dell'infanzia

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	• Risotto allo zafferano • Filetto di platessa al forno • Zucchine trifolate • Pere • Pane	• Pastina in brodo • Frittata • Broccoli • Arancia • Pane integrale	• Insalata • Pizza margherita • Clementine • Pane	• Vellutata con cavolfiori con crostini integrali • Bocconcini di pollo • Patate al forno • Mela • Pane	• Pasta integrale al pomodoro • Burger con legumi • Carote arrosto • Banana • Pane
2 SETTIMANA	• Orzo alle verdure • Scaloppine di tacchino • Spinaci • Pere • Pane	• Vellutata con zucca e crostini • Ricotta • Zucchine al forno • Clementine • Pane	• Risotto alla parmigiana • Halibut olio e limone • Broccoli • Arancia • Pane	• Pasta al pomodoro • Frittata • Insalata • Banana • Pane integrale	• Carote julienne • Pasta integrale con crema di ceci • Mela • Pane
3 SETTIMANA	• Gnocchi al pomodoro • Cotoletta di lonza alla milanese • Insalata • Clementine • Pane	• Risotto con zafferano • Burger con legumi • Spinaci • Mela • Pane integrale	• Pasta integrale al pesto • Filetto di sogliola al forno • Broccoli • Banana • Pane	• Carote julienne • Pizza margherita • Pera • Pane	• Pastina in brodo • Frittata • Zucchine trifolate • Arancia • Pane
4 SETTIMANA	• Pasta di farro al pomodoro • Ricotta • Carote julienne • Arancia • Pane	• Insalata • Polenta • Bocconcini di tacchino alla cacciatora • Pera • Pane	• Vellutata con zucca e crostini • Frittata • Broccoli • Mela • Pane	• Risotto alla parmigiana • Merluzzo olio e limone • Spinaci • Clementine • Pane integrale	• Pasta integrale agli aromi • Purè contadino di legumi • Zucchine al forno • Banana • Pane

Questo menù è stato elaborato dalla Dott.ssa Vanessa Lomazzi, Biologa Nutrizionista.

Il documento è riservato all'Istituto Comprensivo Paritario Maria Immacolata - Sant'Agnese