MENU INVERNO 2025/2026

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado





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



Questo menù è stato elaborato dalla Dott.ssa Vanessa Lomazzi, Biologa Nutrizionista.
Il documento è riservato all'Istituto Comprensivo Paritario Maria Immacolata - Sant'Agnese