

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 **(NO pangrattato)** • Zucchine trifolate • Pere	• **Pasta SG agli aromi** • Frittata • Broccoli • Arancia	• Insalata • **Pizza margherita SG** • Clementine	• **Vellutata con cavolfiori con crostini integrali SG** • Bocconcini di pollo **(NO pangrattato)** • Patate al forno • Mela	• **Pasta SG al pomodoro** • Burger con legumi **(pangrattato SG)** • Carote arrosto • Banana
2 SETTIMANA	• **Riso** alle verdure • Scaloppine di tacchino **(NO farina)** • Spinaci • Pere	• Minestra di lenticchie e carote • **Focaccia integrale SG?** • Clementine	• Risotto alla parmigiana • Halibut olio e limone **(NO farina)** • Fagiolini all'olio • Arancia	• **Pasta SG al pomodoro** • Frittata • Insalata • Banana	• Carote julienne • **Pasta SG con crema di ceci** • Mela
3 SETTIMANA	• **Gnocchi SG** al pomodoro • Cotoletta di lonza alla milanese **(pangrattato SG?)** • Insalata • Clementine	• Risotto con zafferano • Burger con legumi **(pangrattato SG)** • Spinaci • Mela	• Carote julienne • **Pizza margherita SG** • Pera	• **Pasta SG al pesto** • Filetto di sogliola al forno **(NO pangrattato)** • Broccoli • Banana	• Pastina **SG** in brodo • Frittata • Zucchine trifolate • Arancia
4 SETTIMANA	• **Pasta SG al pomodoro** • Formaggio spalmabile • Carote julienne • Arancia	• Insalata di stagione • Polenta • Bocconcini di tacchino alla cacciatora • Pera	• Minestra di lenticchie e carote • **Focaccia integrale SG** • Mela	• Risotto alla parmigiana • Merluzzo olio e limone **(NO farina)** • Spinaci • Clementine	• **Pasta SG 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