MENU INVERNO 2025/2026

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	• Risotto allo zafferano **(NO burro)** • Filetto di platessa al forno • Zucchine trifolate • Pere	• **Pasta agli aromi** • Frittata **(NO latte)** • Broccoli • Arancia	• Insalata • Pizza margherita **(Mozzarella senza lattosio)** • 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 **(NO latte)** • Spinaci • Pere	• Minestra di lenticchie e carote • Focaccia integrale • Clementine	• **Risotto all'olio e parmigiano (NO burro)** • Halibut olio e limone • Fagiolini all'olio • Arancia	• Pasta integrale al pomodoro • Frittata **(NO latte)** • 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 **(NO burro)** • Burger con legumi • Spinaci • Mela	• Carote julienne • Pizza margherita **(Mozzarella senza lattosio)** • Pera	• Pasta agli aromi • Filetto di sogliola al forno • Broccoli • Banana	• Pastina in brodo • Frittata **(NO latte)** • Zucchine trifolate • Arancia
4 SETTIMANA	• Pasta di farro al pomodoro • **Formaggio spalmabile senza lattosio** • Carote julienne • Arancia	• Insalata di stagione • Polenta • Bocconcini di tacchino alla cacciatora • Pera	• Minestra di lenticchie e carote • Focaccia integrale • Mela	• **Risotto all'olio e parmigiano (NO burro)** • 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