

**Menù di Refezione Scolastica anno 2025/2026**  
**SCUOLA INFANZIA E PRIMARIE**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
		6	7	8
	epifania	Riso alla cantonese Formaggio spalmabile insalata Frutta fresca <b>SCHIACCIATA</b>	Pasta*/SPAGHETTI pomodoro Crocchette di pesce forno Spinaci gratinati Torta frutta	Crema di zucca con pastina*/pasta gialla Bocconcini di tacchino dorati Patate e broccoli vapore Frutta fresca Pane e cioccolata
12		13	14	15
Riso basmati Pollo aromatizzato e Carote filè, mais frutta budino cioccolato	Pasta integrale pomodoro Caciotta fresca Fagiolini/insalata frutta fresca <b>PANE E OLIO</b>	Passato di verdure con farro/orzo Pr cotto e focaccia Frutta fresca <b>FRUTTA/BISCOTTI</b>	ANTIPASTO DI lenticchie stufate Insalata mista Lasagne pomodoro e besciamella frutta fresca <b>SCHIACCIATA</b>	Stelline in brodo vegetale Bastoncini home made di pesce panati al forno Purea di patate Frutta fresca <b>PANE INTEGRALE</b> <b>FRUTTA/TARALLI</b>
19		20	21	22
PASSATO DI VERDURE fresche CON ORZO Pizza margherita frutta fresca  frutta/YOGURT	Pasta integrale pomodoro Svizzera di vitellone con salsa yogurt insalata frutta fresca <b>BISCOTTI</b>	pasta olio <b>FRITTATA</b> Broccoli saltati crostata <b>FRUTTA</b>	Pasta rosè Platessa panata in forno Piselli saltati frutta fresca  <i>pane e cioccolata</i>	Pasta al ragù di carne Pancake ceci e zucca verdure crude frutta fresca <b>SCHIACCIATA</b>
26		27	28	29
Pasta al burro Fish burger di pesce forno con salsa ketchup "home made" Fagiolini pomodoro Frutta fresca <b>FRUTTA/PIZZA rossa</b>	Crema di verdure con pastina Polpettine di carne al pomodoro Patate in forno Frutta fresca pane integrale <b>YOGURT</b>	Pasta rosè Fagioli olio e Carote file e mais frutta fresca  <b>PANE E OLIO</b>	Trofie pesto frittata Insalata Frutta fresca  <b>Frutta/TARALLI</b>	Riso olio Pollo arrosto Finocchi dorati frutta fresca  <b>SCHIACCIATA</b>

Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.