

GENNAIO 2026

## Menù di Refezione Scolastica anno 2025/2026

## Nido infanzia

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	6	7	8	9
	epifania	Riso alla cantonese Formaggio spalmabile Verdura vapore Frutta fresca <b>SCHIACCIATA</b>	Pasta pomodoro Crocchette di pesce forno Spinaci gratinati frutta <b>frutta</b>	Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino dorati Patate e broccoli vapore Frutta fresca <b>frutta</b>
12	13	14	15	16
Riso basmati Pollo aromatizzato e Carote vapore frutta  frutta	Pasta integrale pomodoro Caciotta fresca Fagiolini frutta fresca  PANE E OLIO	Passato di verdure con farro/orzo Pr cotto e focaccia Frutta fresca  <b>FRUTTA</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 PANE INTEGRALE <b>FRUTTA</b>
19	20	21	22	23
PASSATO DI VERDURE fresche CON ORZO Pizza margherita frutta fresca  frutta	Pasta integrale pomodoro Svizzera di vitellone insalata frutta fresca <b>yogurt</b>	Zuppa di farro <b>FRITTATA</b> Broccoli saltati frutta <b>FRUTTA</b>	Pasta rosè Platessa panata in forno Piselli saltati frutta fresca  pane e marmellata	Pasta al ragù di carne Ceci olio verdure vapore frutta fresca <b>frutta</b>
26	27	28	29	30
Pasta al buro Fish burger di pesce forno Fagiolini pomodoro Frutta fresca <b>FRUTTA</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 frutta fresca  PANE E OLIO	Minestra di verdure frittata spinaci olio Frutta fresca  Frutta	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.