

MENU INVERNALE A.S. 2025-26

	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
SETTIMANE	Alimenti	Peso	Alimenti	Peso	Alimenti	Peso	Alimento	Peso	Alimento	Peso
1	Pasta con Pomodoro e Parmigiano	50 g	Pasta al pesto	50 g	Minestra di Ceci	30 g	Minestra pasta e patate	30 g	Pasta col sugo al tonno	50 g
	Prosciutto Cotto	50 g	Nuggets di pollo	60 g	Formaggio e fesa di tacchino	50 g	Scaloppine al limone	60 g	Crocchette di Nasello	40 g
	Finocchi croccanti	50 g	Patate al forno	100 g	Spinaci al limone	100g	Carote alla julienne	50 g	Insalata mista (lattuga, canasta e radicchio)	50 g
	Frutta di stagione	150g	Ciambellone	50 g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g
2	Pasta olio e parmigiano	50 g	Minestra di lenticchie	50 g	Gnocchetti alla sorrentina	30 g	Riso con crema di zucca	50 g	Pasta con Ragù rosso	50 g
	Bastoncini di merluzzo	70 g	Arrosto tacchino	50 g	Caprese	50 g	Polpettone	50 g	Frittata con Pomodoro	60 g
	Bieta all'agro	100g	Insalata di Patate	90 g	(Pomodoro mozzarella)	100g	Insalata verde	50 g	Finocchi Croccanti	100 g
	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Ciambellone al cacao	30 g
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g
3	Pasta al forno	30 g	Pasta col sugo al tonno	50 g	Pasta all' amatriciana	50 g	Ministra di fagioli	50 g	Riso pomodoro e parmigiano	50 g
	Mozzarella	50 g	Pollo al Forno	60 g	Saltimbocca alla romana	50 g	Frittata con zucchine	60 g	Filetto di merluzzo panato	70 g
	Cavolfiori	100g	Insalata di patate	90 g	Insalata verde	100 g	Spinaci al limone	100 g	Insalata mista (lattuga, canasta e radicchio)	50 g
	Ciambellone	30 g	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g
4	Pasta al ragù bianco (Campagnola)	50 g	Pasta olio e parmigiano	50 g	Pasta al sugo,aglio e olio (Mediterranea)	50 g	Riso allo zafferano	50g	Minestra di lenticchie	30 g
	Frittata	60 g	Polpettine al sugo	50 g	Fesa di tacchino arrosto	50 g	Cotoletta alla milanese	50 g	Bastoncini diMerluzzo	70 g
	Purè di patate	100g	Insalata Mista	50 g	Finocchi croccanti	50 g	Patate al forno	50 g	Bieta all'agro	100 g
	Frutta di stagione	150g	Frutta di stagione	150 g	Frutta di stagione	150 g	Dolce	30 g	Frutta di stagione	150 g
	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g	Pane Bianco	40 g

Formato pasta: spaghetti/tortellini, mezze maniche, mezze penne rigate, sedani e riso

Grammature degli alimenti utilizzati a Crudo e al netto degli Scarti



MENU INVERNALE A.S. 2025-26

PRANZI SPECIALI TRIMESTRE OTTOBRE -DICEMBRE

<u>MARTEDI 28 OTTOBRE</u>	MENU FAST FOOD Pasta bianco olio e parmigiano Panino con Hamburger Patatine fritte Dolce fatto in casa
<u>GIOVEDI 13 NOVEMBRE</u>	MENU PIZZA Pizza rossa e mozzarella Supplì e crocchette di patate Patine fritte Dolce fatto in casa
<u>MERCOLEDI 10 DICEMBRE</u>	MENU FAST FOOD Pasta bianco olio e parmigiano Panino con Hamburger Patine fritte Dolce fatto in casa