

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Villa di Tirano - Stazzona

08/09/2026

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA IN BIANCO FRITTATA VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO POLPETTE DI LEGUMI VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO COSCETTE DI POLLO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO VALTELLINESE TORTINO DI TONNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VERDURE DI STAGIONE LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE FRUTTA DI STAGIONE O MACEDONIA PANE	PASTA AL PESTO (*) FRITTATA VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE DI STAGIONE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA O PURE' SPEZZATINO CON PISELLI E CAROTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA AL SUGO DI VERDURE LONZA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTINA IN BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO POLPETTE DI PESCE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL FORNO FORMAGGI MISTI VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
RISO ALL'OLIO FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA FORMAGGI MISTI VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO UOVA SODE VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	FRULLATO DI VERDURE E LEGUMI STRACCETTI DI VITELLONE PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RAVIOLI DI MAGRO FORMAGGI MISTI VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PLATESSA GRATINATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI ALLA ROMANA TACCHINO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURE DI STAGIONE PIZZOCCHERI FRUTTA DI STAGIONE PANE

(*) PESTO fresco: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano/ pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PANE: ALMENO 1 volta a settimana sarà servito pane integrale

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura

Le informazioni relative agli allergeni sono disponibili ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017