



COMUNE DI TRENTO



**MENÙ DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA PROVINCIALI DEL
COMUNE DI TRENTO
A.S. 2026/2027**

Note:

- piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida
 - nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata
 - 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta
 - alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi
 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni
 - si consiglia di sostituire l'aceto con il limone
 - la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana
 - le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026
 - si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto
 - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta
- **AI NIDO D'INFANZIA** con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni

Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini.

Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

SETTEMBRE



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
			3 Yogurt Riso freddo con crema di basilico e pomodori Pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	4 Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato
7 Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta	8 Frutta Passato di verdure con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	9 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	10 Frutta Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	11 Frutta Risotto alla crema di zucchine e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta Latte e frutta o frullato
14 Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	15 Frutta Pasta alla pizzaiola Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	16 Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	17 Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di legumi verdura cruda e cotta Bruschetta /pane e olio e frutta	18 Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes
21 Frutta Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	22 Frutta Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Fontal Cavalese verdura cruda e cotta Bruschetta /pane e olio e frutta	23 Frutta Pasta alla carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta Gelato	24 Yogurt Risotto al latte Straccetti di pollo al pomodoro verdura cruda e cotta Frutta e infuso	25 Frutta Pasta di kamut al pesto di fagiolini Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta Pane e ricotta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta •Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

SETTEMBRE/OTTOBRE



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
28 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino al rosmarino verdura cruda e cotta Frutta e infuso	29 Frutta Risotto agli asparagi Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	30 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	1 Frutta Pasta fredda con verdure Cotoletta di tacchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	2 Frutta Crema di zucchini con farro Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta o frullato
5 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	6 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	7 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	8 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	9 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta
12 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	13 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	14 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	15 Frutta Pasta aurora Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	16 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso
19 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	20 Frutta Pasta e fagioli Ricotta verdura cruda e cotta Torta e infuso	21 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	22 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	23 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota vedura cruda e patate Latte e frutta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

OTTOBRE/NOVEMBRE



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
26 Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	27 Frutta Gnocchi alla romana Formaggio certosino /stracchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	28 Frutta Risotto alla zucca Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	29 Yogurt Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconini di pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	30 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
	3 Frutta Risotto allo zafferano Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Torta e infuso	4 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	5 Frutta Pasta ai broccoli Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	6 Frutta Crema di porri con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
9 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	10 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	11 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	12 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	13 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Gallette di mais e frutta
16 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	17 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	18 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	19 Frutta Pasta aurora Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	20 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc.), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

NOVEMBRE/DICEMBRE



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
23 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	24 Frutta Pasta e fagioli Ricotta verdura cruda e cotta Torta e infuso	25 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	26 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	27 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota vedura cruda e patate Latte e frutta
30 Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	1 Frutta Gnocchi alla romana Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	2 Frutta Risotto alla zucca Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	3 Yogurt Farro/tris alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	4 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
		9 Frutta Pasta al pomodoro Mozzarella verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	10 Frutta Pasta ai broccoli Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	11 Frutta Crema di porri con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
14 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	15 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	16 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	17 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	18 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

DICEMBRE/GENNAIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
21 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	22 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes			
			7 Frutta Pasta al pomodoro Farinata di ceci verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	8 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
11 Yogurt Pasta all'olio e grana Frittata verdura cruda e cotta Frutta e infuso	12 Frutta Risotto allo zafferano Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Torta e infuso	13 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	14 Frutta Pasta ai broccoli Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	15 Frutta Crema di porri con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è la varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitare l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

GENNAIO/FEBBRAIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
18 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	19 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	20 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	21 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	22 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta
25 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	26 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	27 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	28 Frutta Pasta aurora Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	29 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso
1 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	2 Frutta Pasta e fagioli Ricotta verdura cruda e cotta Torta e infuso	3 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	4 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	5 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate Latte e frutta
		10 Frutta Risotto alla zucca Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	11 Yogurt Farro/tris cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	12 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc.), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

FEBBRAIO/MARZO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
15 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	16 Frutta Risotto allo zafferano Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Torta e infuso	17 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	18 Frutta Pasta ai broccoli Arrostato o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e pomodoro e frutta	19 Frutta Crema di porri con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
22 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	23 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	24 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	25 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	26 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta
1 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	2 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	3 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	4 Frutta Pasta aurora Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	5 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso
8 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	9 Frutta Pasta e fagioli Ricotta verdura cruda e cotta Torta e infuso	10 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	11 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	12 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota vedura cruda e patate Latte e frutta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc.), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

MARZO/APRILE



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
15 Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	16 Frutta Gnocchi alla romana Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	17 Frutta Risotto alla zucca Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	18 Yogurt Farro/ tris di cereali alla verdure Bocconcini di pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta o infuso	19 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
22 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	23 Frutta Risotto allo zafferano Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Torta e infuso	24 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta		
			1 Yogurt Miglio alla crema di verdure Formaggio verdura cruda e cotta Frutta e infuso	2 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta
5 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	6 Frutta Passato di verdura con farro Frittata verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	7 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	8 Frutta Pasta aurora Bocconcini di pollo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	9 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta •Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc.), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

APRILE/MAGGIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
12 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	13 Frutta Pasta e fagioli Ricotta verdura cruda e cotta Torta e infuso	14 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	15 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	16 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota vedura cruda e patate Latte e frutta
19 Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	20 Frutta Gnocchi alla romana Formaggio certosino /stracchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	21 Frutta Risotto alla zucca Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	22 Yogurt GREEN FOOD WEEK Frutta e infuso	23 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
26 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	27 Frutta Risotto allo zafferano Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Torta e infuso	28 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta		
3 Frutta Pasta al ragù vegetale Uova strapazzate verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	4 Frutta Canederli al formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	5 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	6 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	7 Frutta Pasta alla crema di carciofi Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta •Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

MAGGIO/GIUGNO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
10 Frutta Pasta/ lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	11 Frutta Passato di verdura con farro Arrosto/straccetti di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	12 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Latte e frutta o frullato	13 Frutta Pasta aurora Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	14 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Frutta e infuso
17 Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	18 Frutta Pasta alla pizzaiola Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	19 Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	20 Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di legumi verdura cruda e cotta Bruschetta/ pane e olio e frutta	21 Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes
24 Frutta Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	25 Frutta Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Fontal Cavalese verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio e frutta	26 Frutta Pasta alle carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta Gelato	27 Yogurt Risotto al latte Straccetti di pollo al pomodoro verdura cruda e cotta Frutta e infuso	28 Frutta Pasta di kamut al pesto di fagiolini Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta Pane e ricotta
31 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino al rosmarino verdura cruda e cotta Frutta e infuso	1 Frutta Risotto agli asparagi Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso		3 Frutta Pasta fredda con dadolata di verdure crude Formaggio verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	4 Frutta Crema di zucchine con farro Polpette/tortino di trota al forno verdura cruda e patate Latte e frutta o frullato

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta •Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

GIUGNO/LUGLIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
7 Frutta Pasta alla crema di peperoni Bocconcini di pesce panati verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	8 Frutta Spatzle agli spinaci o tricolore caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	9 Frutta Lasagne al ragù di legumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	10 Yogurt Riso freddo con crema di basilico e pomodori Pollo gratinato al forno verdura cruda e cotta Frutta e infuso	11 Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato
14 Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta	15 Frutta Crema di verdure con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	16 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	17 Frutta Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	18 Frutta Risotto alla crema di zucchine e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta Latte e frutta o frullato
21 Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	22 Frutta Pasta alla pizzaiola Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	23 Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	24 Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di legumi verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio e frutta	25 Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes
28 Frutta Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	29 Frutta Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Fontal Cavalese verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio e frutta	30 Frutta Pasta alla carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta Gelato	1 Yogurt Risotto al latte Straccetti di pollo al pomodoro verdura cruda e cotta Frutta e infuso	2 Frutta Pasta di kamut al pesto di fagiolini Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta Pane e ricotta

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta • Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc.), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11

LUGLIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
5 Yogurt Pasta all'olio e grana Straccetti di suino al rosmarino verdura cruda e cotta Frutta e infuso	6 Frutta Risotto agli asparagi Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	7 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	8 Frutta Pasta fredda con dadolata di verdure crude Cotoletta di tacchino verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	9 Frutta Crema di zucchini con farro Polpette/tortino di trota al forno verdura cruda e patate Latte e frutta o frullatto
12 Frutta Pasta alla crema di peperoni Bocconcini di pesce panati verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	13 Frutta Spatzle agli spinaci o tricolore Caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta Pane olio e/o pomodoro e frutta	14 Frutta Lasagne al ragù di legumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	15 Yogurt Riso freddo con crema di basilico e pomodori Pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	16 Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato
19 Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta	20 Frutta Crema di verdure con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	21 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	22 Frutta Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata e frutta	23 Frutta Risotto alla crema di zucchini e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta Latte e frutta o frullatto
26 Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	27 Frutta Pasta alla pizzaiola Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	28 Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	29 Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di legumi verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio e frutta	30 Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o cornflakes

Note: • piatto unico fornito almeno 1 volta alla settimana come da linee guida • nei giorni in cui è presente la fonte proteica nel primo e nel secondo piatto la dose è dimezzata • 1 volta la mese viene servita la torta dei compleanni: nel pomeriggio verrà servita sempre la frutta • alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine: platessa, nasello, fagiolini, piselli, fagioli, verdure minestrone, basilico, prezzemolo, spinaci, asparagi, carciofi • Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni • si consiglia di sostituire l'aceto con il limone • la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana • le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto sulla sana alimentazione dell'ASUIT revisione 2026 • si consiglia di evitare l'aggiunta del parmigiano su ogni piatto • Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta •Al NIDO D'INFANZIA con la pizza (condita con garan o ricotta) potrà essere servita pastina; nelle merende con l'alternativa biscotti e corn flakes preferire quest'ultimi in quanti privi di zuccheri aggiunti; i biscotti possono invece sostituire le torte/budini; i canederli vanno preparati con ricotta per limitare il rischio soffocamento. Non verrà aggiunto sale nelle preparazioni Il menù è elaborato nel rispetto delle linee guida provinciali e nazionali, proponendo piatti sia della tradizione locale che di altre culture per promuovere la varietà e l'esperienza di diversi gusti. Le alternanze di fonti proteiche e di cereali sono studiate per promuovere la sana alimentazione la cui base è al varietà. Le alte percentuali di prodotti bio(pasta, legumi, olio, etc..), qualità certificata e a basso impatto ambientale (consultabili nella carta qualità per le scuole infanzia) garantiscono l'elevata qualità dei pasti. Nelle occasioni di feste particolari come carnevale o pasqua potrà essere proposto un dolce al mattino con la sostituzione della frutta al pomeriggio. Non verranno aggiunti zuccheri alle pietanze per evitarne l'alterazione del gusto e per educare i bambini a delle buone abitudini. Vicini al presente menù sono esposti gli allergeni come da regolamento Reg.UE 1169/11