



COMUNE DI TRENTO



**MENÙ DELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA PROVINCIALI DEL  
COMUNE DI TRENTO  
A.S. 2025/2026**

## 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
- Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni
- la verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana
- le grammature fornite sono quelle consultabili al libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell'APSS
- è previsto un cucchiaino di grana a ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo
- Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta

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) 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.

Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote.

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
	<b>2</b> Frutta Pasta all'olio e grana Caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>3</b> Frutta Lasagne al ragu di legumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>4</b> Yogurt Riso freddo con pomodori e cetrioli Pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>5</b> Frutta Pasta alla pizzaiola Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato
<b>8</b> Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Gallette di mais e frutta	<b>9</b> Frutta Crema di carote con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	<b>10</b> Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso con pane e confettura	<b>11</b> Frutta Pasta al pesto siciliano frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>12</b> Frutta Risotto alla crema di zucchine e prezzemolo burger di salmerino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta
<b>15</b> Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Latte e frutta	<b>16</b> Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>17</b> Yogurt Orzotto al parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>18</b> Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di piselli o legumi verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>19</b> Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes
<b>22</b> Frutta Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio	<b>23</b> Frutta Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Form. Fontal Cavalese verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>24</b> Frutta Pasta alla carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta Gelato	<b>25</b> Yogurt Risotto al latte Pollo al pomodoro verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>26</b> Frutta Pasta di kamut alla crema di verdure Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta Pane e ricotta

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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.

# SETTEMBRE/OTTOBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p><b>29</b> Yogurt</p> <p>Pasta fredda al pomodoro fresco e basilico</p> <p>Straccetti di suino al rosmarino verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>30</b> Frutta</p> <p>Risotto agli asparagi</p> <p>Uova strapazzate verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p><b>1</b> Frutta</p> <p>Pizza verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>2</b> Frutta</p> <p>Pasta all'olio e grana</p> <p>Cotoletta di tacchino verdura cruda e cotta</p> <p>Bruschetta/pane e olio</p>	<p><b>3</b> Frutta</p> <p>Crema di zucchine con farro</p> <p>Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate</p> <p>Latte e frutta</p>
<p><b>6</b> Frutta</p> <p>Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>7</b> Frutta</p> <p>Spatzle di carote</p> <p>Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta</p> <p>Pane olio e/o pomodoro</p>	<p><b>8</b> Frutta</p> <p>Riso all'olio</p> <p>Piselli in umido verdura cruda e cotta</p> <p>Budino o torta</p>	<p><b>9</b> Yogurt</p> <p>Miglio alla crema di verdure</p> <p>Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>10</b> Frutta</p> <p>Pasta alla crema di rape rosse</p> <p>Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>
<p><b>13</b> Frutta</p> <p>Pasta al ragù vegetale</p> <p>Lenticchie in umido verdura cruda e cotta</p> <p>Infuso pane e confettura</p>	<p><b>14</b> Frutta</p> <p>Passato di verdura con farro</p> <p>Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate</p> <p>Yogurt e biscotti o corn flakes</p>	<p><b>15</b> Frutta</p> <p>Pizza margherita verdura cruda e cotta</p> <p>Frullato o latte e frutta</p>	<p><b>16</b> Frutta</p> <p>Pasta aurora (pomodoro e besciamella)</p> <p>Frittata verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	<p><b>17</b> Yogurt</p> <p>Risotto alle mele</p> <p>Burger di salmerino verdura cruda e cotta</p> <p>Infuso e frutta</p>
<p><b>20</b> Frutta</p> <p>Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>21</b> Frutta</p> <p>Pasta e fagioli (½ dose )</p> <p>Ricotta ( ½ dose) verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p><b>22</b> Frutta</p> <p>Orzotto al pomodoro</p> <p>Uovo sodo verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	<p><b>23</b> Yogurt</p> <p>Risotto agli spinaci</p> <p>Farinata di ceci verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>24</b> Frutta</p> <p>Pastina in brodo vegetale</p> <p>Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate</p> <p>Latte e frutta</p>

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<p>27 Frutta</p> <p>Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Pane e ricotta</p>	<p>28 Frutta</p> <p>Gnocchi alla romana Formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>	<p>29 Frutta</p> <p>Risotto ai porri Polpete di piselli/legumi verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p>30 Yogurt</p> <p>Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	
<p>3 Yogurt</p> <p>Pasta al pesto di broccoli Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p>4 Frutta</p> <p>Risotto allo zafferano Uova strapazzate verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p>5 Frutta</p> <p>Pizza verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p>6 Frutta</p> <p>Pasta all'olio e grana Arrostato o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta</p> <p>Pane olio e /o pomodoro</p>	<p>7 Frutta</p> <p>Crema di carote con crostini Polpette/ tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate</p> <p>Latte e frutta</p>
<p>10 Frutta</p> <p>Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p>11 Frutta</p> <p>Spatzle di carote Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta</p> <p>Pane olio e/o pomodoro</p>	<p>12 Frutta</p> <p>Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta</p> <p>Budino o torta</p>	<p>13 Yogurt</p> <p>Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p>14 Frutta</p> <p>Pasta alla crema di rape rosse Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>
<p>17 Frutta</p> <p>Pasta al ragù vegetale Lenticchie in umido verdura cruda e cotta</p> <p>Infuso pane e confettura</p>	<p>18 Frutta</p> <p>Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate</p> <p>Yogurt e biscotti o corn flakes</p>	<p>19 Frutta</p> <p>Pizza margherita verdura cruda e cotta</p> <p>Frullato o latte e frutta</p>	<p>20 Frutta</p> <p>Pasta aurora (pomodoro e besciamella) Frittata verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	<p>21 Yogurt</p> <p>Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<p><b>24</b> Frutta</p> <p>Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>25</b> Frutta</p> <p>Pasta e fagioli (½ dose) Ricotta ( ½ dose) verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p><b>26</b> Frutta</p> <p>Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	<p><b>27</b> Yogurt</p> <p>Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>28</b> Frutta</p> <p>Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate</p> <p>Latte e frutta</p>
<p><b>1</b> Frutta</p> <p>Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Pane e ricotta</p>	<p><b>2</b> Frutta</p> <p>Gnocchi alla romana Formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>	<p><b>3</b> Frutta</p> <p>Risotto ai porri Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>4</b> Yogurt</p> <p>Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>5</b> Frutta</p> <p>Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta</p> <p>Infuso pane e confettura</p>
	<p><b>9</b> Frutta</p> <p>Risotto allo zafferano Uova strapazzate verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p><b>10</b> Frutta</p> <p>Pizza verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>11</b> Frutta</p> <p>Pasta all'olio e grana Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta</p> <p>Pane olio e/o pomodoro</p>	<p><b>12</b> Frutta</p> <p>Crema di carote con crostini, Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate</p> <p>Latte e frutta</p>
<p><b>15</b> Frutta</p> <p>Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>16</b> Frutta</p> <p>Spatzle di carote Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta</p> <p>Pane olio e/o pomodoro</p>	<p><b>17</b> Frutta</p> <p>Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta</p> <p>Budino o torta</p>	<p><b>18</b> Yogurt</p> <p>Miglio alla crema di verdure, Spezzatino di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>19</b> Frutta</p> <p>Pasta alla crema di rape rosse Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
		7 Frutta Risotto ai porri Polpette di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	8 Yogurt Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	9 Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura
12 Yogurt Pasta al pesto di broccoli Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	13 Frutta Risotto allo zafferano Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	14 Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	15 Frutta Pasta all'olio e grana Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	16 Frutta Crema di carote con crostini, Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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.

# GENNAIO/FEBBRAIO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>19</b> Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>20</b> Frutta Spatzle di carote formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>21</b> Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	<b>22</b> Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>23</b> Frutta Pasta alla crema di rape rosse Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
<b>26</b> Frutta Pasta al ragù vegetale Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	<b>27</b> Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	<b>28</b> Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	<b>29</b> Frutta Pasta aurora (pomodoro e besciamella) Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>30</b> Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Infuso e frutta
<b>2</b> Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>3</b> Frutta Pasta e fagioli (½ dose) Ricotta ( ½ dose) verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>4</b> Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>5</b> Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>6</b> Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate Latte e frutta
<b>9</b> Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	<b>10</b> Frutta Gnocchi alla romana Formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>11</b> Frutta Risotto ai porri polpete di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>12</b> Yogurt Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>13</b> Frutta Pasta alla crema di cavolfiori e zafferano Polpettone di merluzzo verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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.

# FEBBRAIO/MARZO



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
			19 Frutta Pasta all'olio e grana Mozzarella verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	20 Frutta Crema di carote con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
23 Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	24 Frutta Spatzle di carote Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	25 Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta	26 Yogurt Miglio alla crema di verdure Pollo al forno al limone verdura cruda e cotta Frutta e infuso	27 Frutta Pasta alla crema di rape rosse Halibut agli agrumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes
2 Frutta Pasta al ragù vegetale Lenticchie in umido verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	3 Frutta Passato di verdura con farro Bocconcini di vitello al latte verdura cruda e patate Yogurt e biscotti o corn flakes	4 Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Frullato o latte e frutta	5 Frutta Pasta aurora (pomodoro e besciamella) Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata	6 Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Infuso e frutta
9 Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	10 Frutta Pasta e fagioli (½ dose ) Ricotta ( ½ dose) verdura cruda e cotta Torta e infuso	11 Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata	12 Yogurt Risotto agli spinaci Farinata di ceci verdura cruda e cotta Frutta e infuso	13 Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate Latte e frutta

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<b>16</b> Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	<b>17</b> Frutta Gnocchi alla romana Formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>18</b> Frutta Risotto ai porri Polpete di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>19</b> Yogurt Farro/tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>20</b> GIORNATA INTERNAZIONALE SENZA CARNE
<b>23</b> Yogurt Pasta al pesto di broccoli Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>24</b> Frutta Risotto allo zafferano Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>25</b> Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>26</b> Frutta Pasta all'olio e grana Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>27</b> Frutta Crema di carote con crostini Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
<b>30</b> Frutta Pasta/lasagna al ragù di pesce verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>31</b> Frutta Spatzle di carote Formaggio certosino/stracchino verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>1</b> Frutta Riso all'olio Piselli in umido verdura cruda e cotta Budino o torta		
			<b>9</b> Frutta Pasta aurora (pomodoro e besciamella) Frittata verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>10</b> Yogurt Risotto alle mele Burger di salmerino verdura cruda e cotta Infuso e frutta

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<b>13</b> Frutta Polenta e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>14</b> Frutta Pasta e fagioli (½ dose) Ricotta ( ½ dose) verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>15</b> Frutta Orzotto al pomodoro Uovo sodo verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>16</b> GREEN FOOD WEEK	<b>17</b> Frutta Pastina in brodo vegetale Tortino/polpette di trota verdura cruda e patate Latte e frutta
<b>20</b> Frutta Pasta integrale al ragù di bovino verdura cruda e cotta Pane e ricotta	<b>21</b> Frutta Gnocchi alla romana Formaggio Asiago DOP verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>22</b> Frutta Risotto ai porri Polpete di piselli/legumi verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>23</b> Yogurt Farro/ tris di cereali alle verdure Bocconcini di pollo gratinati verdura cruda e cotta Frutta e infuso	
<b>27</b> Yogurt Pasta al pesto di broccoli Straccetti di suino alla pizzaiola verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>28</b> Frutta Risotto allo zafferano Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>29</b> Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>30</b> Frutta Pasta all'olio e grana Arrosto o bocconcini di tacchino agli aromi verdura cruda e cotta Pane olio e/o pomodoro	
<b>4</b> Frutta Pasta alla crema di peperoni Bocconcini di pesce panati verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>5</b> Frutta Spatzle agli spinaci o tricolore Caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>6</b> Frutta Lasagne al ragù di legumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>7</b> Yogurt Riso freddo con pomodori e cetrioli Pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>8</b> Frutta Pasta alla pizzaiola Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato

# MAGGIO/GIUGNO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>11</b> Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Gallette di mais e frutta	<b>12</b> Frutta Crema di carote con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	<b>13</b> Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	<b>14</b> Frutta Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>15</b> Frutta Risotto alla crema di zucchine e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta
<b>18</b> Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta latte e frutta	<b>19</b> Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>20</b> Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>21</b> Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di piselli o legumi verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>22</b> Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes
<b>25</b> Frutta Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio	<b>26</b> Frutta Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Form. Fontal Cavalese verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>27</b> Frutta Pasta alla carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta Gelato	<b>28</b> Yogurt Risotto al latte Pollo al pomodoro verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>29</b> Frutta Pasta di kamut alla crema di verdure Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta Pane e ricotta
		<b>3</b> Frutta Pasta al pomodoro Mozzarella verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>4</b> Frutta Pasta all'olio e grana Cotoletta di tacchino verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio	<b>5</b> Frutta Crema di zucchine con farro Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<p><b>8</b> Frutta</p> <p>Pasta alla crema di peperoni Bocconcini di pesce panati verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>9</b> Frutta</p> <p>Spatzle agli spinaci o tricolore Caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta</p> <p>Pane olio e/o pomodoro</p>	<p><b>10</b> Frutta</p> <p>Lasagne al ragù di legumi verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e biscotti o corn flakes</p>	<p><b>11</b> Yogurt</p> <p>Riso freddo con pomodori e cetrioli Pollo gratinato verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>12</b> Frutta</p> <p>Pasta alla pizzaiola Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta</p> <p>Budino o gelato</p>
<p><b>15</b> Yogurt</p> <p>Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta</p> <p>Galette di mais e frutta</p>	<p><b>16</b> Frutta</p> <p>Crema di carote con farro Arrosto/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>17</b> Frutta</p> <p>Pizza margherita verdura cruda e cotta</p> <p>Infuso pane e confettura</p>	<p><b>18</b> Frutta</p> <p>Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	<p><b>19</b> Frutta</p> <p>Risotto alla crema di zucchine e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>
<p><b>22</b> Frutta</p> <p>Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Latte e frutta</p>	<p><b>23</b> Frutta</p> <p>Pasta integrale al ragù vegetale Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta</p> <p>Torta e infuso</p>	<p><b>24</b> Yogurt</p> <p>Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>25</b> Frutta</p> <p>Risotto al limone Polpette/sformato di piselli o legumi verdura cruda e cotta</p> <p>Focaccia salata</p>	
<p><b>29</b> Frutta</p> <p>Pasta al ragù di bovino verdura cruda e cotta</p> <p>Bruschetta/pane e olio</p>	<p><b>30</b> Frutta</p> <p>Gnocchi alla romana di miglio/ gnocchi di pane Form. Fontal Cavalese verdura cruda e cotta</p> <p>Yogurt e frutta</p>	<p><b>1</b> Frutta</p> <p>Pasta alla carbonara vegetale Crostino con hummus di ceci verdura cruda e cotta</p> <p>Gelato</p>	<p><b>2</b> Yogurt</p> <p>Risotto al latte Pollo al pomodoro verdura cruda e cotta</p> <p>Frutta e infuso</p>	<p><b>3</b> Frutta</p> <p>Pasta di kamut alla crema di verdure Merluzzo agli aromi verdura cruda e cotta</p> <p>Pane e ricotta</p>

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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
<b>6</b> Yogurt Pasta fredda al pomodoro fresco e basilico Straccetti di suino al rosmarino verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>7</b> Frutta Risotto agli asparagi Uova strapazzate verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>8</b> Frutta Pizza verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>9</b> Frutta Pasta all'olio e grana Cotoletta di tacchino verdura cruda e cotta Bruschetta/pane e olio	<b>10</b> Frutta Crema di zucchini con farro Polpette/tortino di salmerino al forno verdura cruda e patate Latte e frutta
<b>13</b> Frutta Pasta alla crema di peperoni Bocconcini di pesce panati verdura cruda e cotta Yogurt e frutta	<b>14</b> Frutta Spatzle agli spinaci o tricolore Caprese (pomodoro e mozzarella) verdura cotta Pane olio e/o pomodoro	<b>15</b> Frutta Lasagne al ragù di legumi verdura cruda e cotta Latte e biscotti o corn flakes	<b>16</b> Yogurt Riso freddo con pomodori e cetrioli Pollo gratinato verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>17</b> Frutta Pasta alla pizzaiola Halibut al forno (limone e prezzemolo) verdura cruda e cotta Budino o gelato
<b>20</b> Yogurt Pasta melanzane e pomodoro Farinata di ceci al rosmarino verdura cruda e cotta Galette di mais e frutta	<b>21</b> Frutta Crema di carote con farro Arrostato/straccetti di vitello agli aromi verdura cruda e patate Yogurt e frutta	<b>22</b> Frutta Pizza margherita verdura cruda e cotta Infuso pane e confettura	<b>23</b> Frutta Pasta al pesto siciliano Frittata al latte verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>24</b> Frutta Risotto alla crema di zucchini e prezzemolo Burger di salmerino verdura cruda e cotta Yogurt e frutta
<b>27</b> Frutta Cous cous e spezzatino di bovino verdura cruda e cotta Latte e frutta	<b>28</b> Frutta Pasta integrale al ragù vegetale Nuvolette di ricotta su crostino verdura cruda e cotta Torta e infuso	<b>29</b> Yogurt Orzotto alla parmigiana Uovo sodo verdura cruda e cotta Frutta e infuso	<b>30</b> Frutta Risotto al limone Polpette/sformato di piselli o legumi verdura cruda e cotta Focaccia salata	<b>31</b> Frutta Pasta al pesto Tortino/polpette di trota verdura cruda e cotta Yogurt e biscotti o corn flakes

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 al 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 - Per motivi organizzativi il menù potrà subire variazioni - La verdura cotta potrà essere servita gratinata 1v/settimana - Le grammature fornite sono quelle consultabili dal libretto "alimentazione sana a scuola e in famiglia" dell' APSS - È previsto un cucchiaino di grana ad ogni pasto, da non utilizzare se aggiunto alle preparazioni del secondo - Nel caso di merende "uniche" (con alimento singolo) verrà messa a disposizione frutta.

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) 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. Nelle giornate in cui verrà fatta la gita verranno portati 2 panini per ogni bambino (uno col formaggio e uno col prosciutto in ½ dose) e degli stick di carote. Non verranno aggiunti zuccheri a yogurt e infusi 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.