



MENÙ AUTUNNO INVERNO

Infanzia / S. Maria della Vittoria



Settimana 1

Settimana 2

Settimana 3

Settimana 4

Lunedì

Pasta al sugo di lenticchie
Primo sale
Carote julienne olio e limone
Frutta di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Formaggio Lerdammer
Insalata mista
Frutta di stagione

Pasta con la zucca
Frittata con Grana Padano DOP
Insalate mista
Frutta fresca di stagione

Risotto allo zafferano
Crescenza
Carote julienne olio e limone
Frutta di stagione

Martedì

Polenta
Bocconcini di vitello con
Piselli in umido*
Frutta di stagione

Vellutata di zucchine
Pasta al forno con ragù e
besciamella
Frutta di stagione

Polenta
Lenticchie e Piselli in umido*
Tris di verdure*
Frutta di stagione

Pasta al pesto di zucchine
Hamburger di cannellini
Fagiolini *
Frutta di stagione

Mercoledì

Vellutata di zucca e zucchine
Pizza margherita
Tris di verdure*
Frutta di stagione

Pasta al pesto di zucchine
Crocchette di lenticchie
Carote julienne olio e limone
Frutta di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Hamburger di cannellini
Fagiolini*
Frutta di stagione

Crema di ceci con crostini
Frittatina di grana e biette*
Tris di verdura*
Frutta di stagione

Giovedì

Pasta al ragù di verdura
Cotolette di pollo al forno°
Insalata mista
Frutta di stagione

Risotto al radicchio
Scaloppina di tacchino agli aromi
Broccoli gratinati
Frutta di stagione

Passato di verdura/Pastina in
brodo vegetale
Cotolette di pollo al forno°
Purè
Frutta di stagione

Pasta olio e Grana DOP
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata mista
Frutta di stagione

Venerdì

Passato di verdure con orzo
Merluzzo gratinato*
Patate al vapore
Frutta di stagione

Pasta alla crema di grana
Platessa al pomodoro
Insalata mista
Frutta di stagione

Risotto con zucchine
Merluzzo gratinato*
Insalata mista
Frutta di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Cotolette di platessa al forno°
Biete cotte*
Frutta di stagione

NOTE



Si persegue l'obiettivo di creare pasti salutari, di elevata qualità, nel rispetto delle esigenze nutrizionali per fascia di età e nel rispetto delle linee guida ATS Brescia Regione Lombardia (revisione 2021)



Ogni giorno viene proposta frutta fresca di stagione alternando la varietà

* prodotto congelato/surgelato all'origine
° impanatura senza uovo

Menù elaborato da

