MENÙ INVERNALE A.S. 2025-2026

SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIA

giorni	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
	DAL 27 AL 31 OTT DAL 24 AL 28 NOV DAL 22 AL 26 DIC DAL 19 AL 23 GEN DAL 16 AL 20 FEB DAL 16 AL 20 MAR FINO A VARIAZIONE	DAL 03 AL 07 NOV DAL 01 AL 05 DIC DAL 26 AL 30 GEN DAL 23 AL 27 FEB DAL 23 AL 27 MAR	DAL 10 AL 14 NOV DAL 08 AL 12 DIC DAL 05 AL 09 GEN DAL 02 AL 06 FEB DAL 30 MAR AL 03 APR	DAL 17 AL 21 NOV DAL 15 AL 19 DIC DAL 12 AL 16 GEN DAL 09 AL 13 FEB DAL 06 AL 10 MAR DAL 06 AL 10 APR
LUNEDÌ	Riso allo zafferano Formaggio[1] Broccoli gratinati	Riso alla parmigiana Uovo[3] Spinaci* all'olio aromatizzato	Pasta al pomodoro Formaggio[1] Fagiolini* all'olio	Pasta pomodoro e pesto Uovo[3] **Insalata verde e carote e olive**
MARTEDÌ	Vellutata di verdure con pasta Sovra coscia di pollo agli aromi Patate al forno	Pasta agli aromi Sformato di ceci e rosmarino Carote julienne	Riso alle verdure Burger di merluzzo[2] * al forno Carote julienne	Crema di verdure con farro **Polpette di legumi e formaggio** Purè di patate
MERCOLEDÌ	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette di legumi e verdure Insalata verde, carote e finocchi	Lasagne* alla bolognese Formaggio[1] Cavolfiori gratinati	Pizza margherita Uovo[3] **Biete* all'olio aromatizzato**	Riso all'olio **Straccetti di tacchino alla curcuma** Carote julienne
GIOVEDÌ	Pasta al pesto con verdure Uovo[3] **Fagiolini* all'olio**	Crema di verdure con orzo Polpette di tacchino al forno Purè di patate	Vellutata di patate zucca e ceci con riso Bocconcini di pollo dorati al forno **Cavolfiori* al forno**	Gnocchi alla romana Formaggio[1] Spinaci* all'olio aromatizzato
VENERDÌ	Pasta all'olio aromatizzato Bocconcini di merluzzo[2] * pomodoro e olive **Carote all'olio**	Riso al pomodoro Filetto di platessa[2] * dorato al forno Insalata verde e carote	Pasta all'olio Rosti **di legumi** e patate Insalata verde, carote e cavolo verza	Pasta allo zafferano Filetto di limanda[2] * alla milanese **al forno** **Fagiolini* all'olio**

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
- * Alimenti surgelati

1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: fresco e da taglio.
2. In caso di problemi di approvvigionamento del prodotto indicato verrà sostituito con: platessa, merluzzo, limanda e halibut.
3. L'uovo sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: strapazzato, sodo, frittata con o senza verdure.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

REGIONE PIEMONTE A.S.L. VC S.I.A.N. DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

approvato da ASL "VC" SIAN in data 15/10/2025