



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia e primaria – Santa Croce di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di maiale impanata al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Frittata di verdure al forno Patate al forno Dessert	Pasta al pomodoro e ricotta Crocchette di legumi al forno Carote al forno Frutta fresca	Riso al parmigiano Filetto di pesce* impanato al forno Broccoli al forno Frutta fresca
2	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucca con farro Formaggio fresco Patate al forno Frutta fresca	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Dessert	Riso al pomodoro Frittata di verdure al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Burger di pesce* al forno Finocchi al forno Frutta fresca
3	Riso all'olio extravergine Formaggio fresco Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pizza margherita ½ porz. di prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive Milanese di pollo al forno Cavolfiori al forno Dessert	Crema di verdura con crostini Crocchette di legumi al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Burger di pesce* al forno Broccoli al forno Frutta fresca
4	Risotto ai formaggi Frittata di verdure al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Polpette di bovino al sugo Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Cavolfiori al forno Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Filetto di pesce* al forno Purea di patate Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, **primo sale**, **tomino**..

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione tra budino, **yogurt alla frutta** e **polpa di frutta**.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata

Aggiornato in data 15/12/2025 - Validato da: ASL CN1