



Menù anno scolastico 2025/2026

Menù leggero



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT.	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Caciotta Fagiolini lessi Frutta di stagione	Minestra in brodo Limanda al vapore Patate lesse Frutta di stagione	Riso all'olio Fesa di tacchino ai ferri Zucchine lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Uova sode Patate lesse Frutta di stagione
2° SETT.	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri Zucchine lesse Frutta di stagione	Riso all'olio Latteria Patate lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo Fesa tacchino ai ferri Patate lesse Frutta di stagione	Riso all'olio Limanda al vapore Fagiolini lessi Frutta di stagione
3° SETT.	Pasta all'olio Prosciutto cotto Fagiolini lessi Frutta di stagione	Riso all'olio Uova sode Carote lesse Frutta di stagione	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Riso all'olio Limanda al vapore Zucchine lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo Ciliegine di mozzarella Patate lesse Frutta di stagione
4° SETT.	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote lesse Frutta di stagione	Minestra in brodo Limanda al vapore Zucchine lesse Frutta di stagione	Riso all'olio Petto di pollo ai ferri Finocchi lessi Frutta di stagione	Minestra in brodo Fesa di tacchino ai ferri Fagiolini lessi Frutta di stagione	Pasta all'olio Uovo sodo Patate lesse Frutta di stagione

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, pere IGP, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).
Si utilizza sale iodato.