

MENU INVERNALE - BASE

approvazione luglio 2026



autunno/inverno	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	aaaavenerdì
1° settimana					
primo piatto	Pasta al Pomodoro	Pasta olio e grana	Crema di zucca	Orzo/ farro alle verdure	Risotto alla parmigiana
secondo piatto	Ricottina monoporzione	pesce al limone	frittata con spinaci	Coscia di pollo	Sformato di legumi
contorno	Carote al vapore	Insalata	Patate	Broccoli al vapore	Insalata mista
frutta					
merenda	Pane e marmellata	Macedonia di frutta fresca	Pane e olio	Biscotti secchi	frutta di stagione
2° settimana					
primo piatto	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Pasta al ragù	Farro con zucca	Risotto allo zafferano
secondo piatto	Mozzarella	Frittata	Tortino di legumi	Petto di tacchino al limone e rosmarino	Pesce al forno
contorno	Broccoli	Insalata	Carote	Cavolfiori	Finocchi in insalata
frutta					
merenda	Pane e marmellata	Macedonia di frutta fresca	Pane e olio	Biscotti secchi	frutta di stagione
3° settimana					
primo piatto	Pasta al ragù di verdure	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con orzo	Risotto al pomodoro
secondo piatto	Legumi in umido/sformato	Arrosto di tacchino	Pesce al forno	Petto di pollo	mozzarella
contorni	Spinaci olio e limone	Broccoli all'olio	Insalata	Patate al forno	Carote brasate
frutta					
merenda	Pane e marmellata	Macedonia di frutta fresca	Pane e olio	Biscotti secchi	frutta di stagione
4° settimana					
primo piatto	Pasta al ragù	Pasta con crema di broccoli	Pasta olio e grana	Pasta al pomodoro	Pizza margherita
secondo piatto	Polpette di legumi	Mozzarella	Cotoletta al forno di tacchino	Frittata al naturale	Insalata mista con
contorno	Insalata	Spinaci	Fagiolini	Carote al vapore	cavolfiori
frutta					
merenda	Pane e marmellata	Macedonia di frutta fresca	Pane e olio	Biscotti secchi	frutta di stagione