



# Infanzia - "Cerreta"

## Menù Autunno-Inverno 2025\26

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
<b>LUNEDI</b> 	Pasta al pesto Polpette di tacchino Carote al vapore* Frutta fresca	Ravioli olio e salvia Mozzarella Patate*\verdura cruda mista Frutta fresca	Orzo con verdure Hamburger di tacchino Piselli trifolati* Frutta fresca	Risotto allo zafferano Mozzarella Patate al forno\verdura cruda miste  Frutta fresca
<b>MARTEDI</b>	Pasta e Fagioli Frittata Insalata mista Frutta fresca	Riso alla parmigiana Sformato di zucca Insalata mista  Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata mista  Frutta fresca	Pasta al pesto di rucola Flan di verdure Insalata mista  Frutta fresca
<b>MERCOLEDI</b> 	Polenta ragù Primo sale Cavolfiore* al vapore Frutta fresca	Passato di verdura e legumi Fettina di pollo impanata Fagiolini*  Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Frittata Zucchine al vapore*\verdure crude miste Frutta fresca	Pizza Margherita  Uova sode Fagiolini*  Frutta fresca
<b>GIOVEDI</b>	Riso con crema di zucca Sovra coscia di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca	Pizza margherita  Carote e piselli Frutta fresca	Minestra con crema di legumi Arrosto di carne Purè di patate \verdura cruda mista Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di tacchino con piselli* trifolati Insalata mista  Frutta Fresca
<b>VENERDI</b>	Pasta al sugo di pesce* Cotoletta di merluzzo* Purè\verdura cruda  Frutta fresca	Pasta ai broccoli* Pesce gratinato* Zucchine al forno*\verdura cruda mista Frutta fresca	Pasta all'olio Pesce in crosta Fagiolini*  Frutta fresca	Pasta in brodo di verdure* Merluzzo gratinato Zucchine trifolate* Frutta fresca

\* I prodotti potrebbero essere surgelati

**IL PANE UTILIZZATO È A BASSO CONTENUTO DI SODIO**

**IL SALE È IODATO**

Alternativa al primo del giorno in caso di variazioni di produzione: Pasta o riso all'olio

NOTE DI CARATTERE GENERALE E COMUNI ALLE STAGIONI “AUTUNNO-INVERNO” & “PRIMAVERA-ESTATE”:

- Le polpette\polpettone\cotolette sono prodotti preparati da noi e non confezionati, così come lo sono le lavorazioni a base di pesce, di verdure e di legumi che possono differenziarsi nel rispetto della stagionalità.
- La quantità dei legumi all'interno dei piatti proposti segue le linee guida.
- L'arrosto di tacchino, (solo nel caso in cui sia proposto) non è da intendersi come affettato, ma si tratta della fesa di tacchino, da noi cotta e successivamente affettata.