

Comune di Legnago - Scuola dell'Infanzia

Menù NO CARNE Primavera-Estate A.S. 2024/2025

Rev. 18/03/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	31/03/25	04/04/25
	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di fagioli con pastina	Riso all'olio e grana	Pasta ai formaggi	Pasta al pesto	26/05/25	30/05/25
	Filetto di merluzzo gratinato*	Asiago	Frittata al forno	(piatto unico)	Filetto di platessa gratinato*		
	Spinaci all'olio*	Patate all'olio	Insalata verde	Carote julienne e Fagiolini all'olio*	Insalata mista		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deținato e fette biscottate		
2° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	07/04/25	11/04/25
	Pizza margherita	Riso ai piselli*	Passato di verdure con orzo	Pasta all'olio e grana	Pasta alla salsa rosa	02/06/25	06/06/25
	Mozzarella (1/2 porzione)	Fil. di merluzzo gratinato*	Ricotta	Uova strapazzate	Polpette di legumi al forno		
	Insalata verde	Carote julienne	Patate all'olio	Radicchio/Pomodori**	Biete all'olio*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Torta margherita (prod. Propria)	Tè deținato e fette biscottate		
3° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	14/04/25	18/04/25
	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Crema di carote con riso	Pasta al ragù leggero di lenticchie	09/06/25	13/06/25
	Filetto di platessa gratinato*	Asiago	Filetto di merluzzo gratinato*	Frittata al forno	Mozzarella (1/2 poz.)		
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Insalata mista	Patate all'olio	Radicchio/Pomodori**		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deținato e fette biscottate		
4° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	21/04/25	25/04/25
	Pasta alla salsa rosa	Pasta all'olio e grana	Pizza margherita	Riso alle verdure	Passato di verdure con farro	16/06/25	20/06/25
	Caciotta	Fil. di merluzzo gratinato*	Mozzarella (1/2 porzione)	Filetto di platessa gratinato*	Frittata ai formaggi		
	Spinaci all'olio*	Insalata mista	Carote julienne	Radicchio/Pomodori**	Patate all'olio		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Gelato*		
5° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	28/04/25	02/05/25
	Riso all'olio e grana	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di fagioli con pastina	Pasta al pesto	Pasta ai formaggi	23/06/25	27/06/25
	Filetto di platessa gratinato*	Legumi agli aromi	Asiago	Frittata ai formaggi	(piatto unico)		
	Radicchio/Pomodori**	Piselli primavera*	Patate all'olio	Insalata verde	Carote julienne e Fagiolini all'olio*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deținato e fette biscottate		
6° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	05/05/25	09/05/25
	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza margherita	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con orzo	Riso ai piselli*		
	Frittata al forno	Mozzarella (1/2 porzione)	Fil. di merluzzo gratinato*	Caciotta	Filetto di platessa gratinato*		
	Biete all'olio*	Carote julienne	Radicchio/Pomodori**	Patate all'olio	Insalata verde		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Torta margherita (prod. Propria)	Tè deținato e fette biscottate		
7° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	12/05/25	16/05/25
	Pasta al pesto	Pasta al ragù leggero di lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di carote con riso		
	Frittata al forno	Mozzarella (1/2 porz.)	Polpette di legumi al forno	Filetto di platessa gratinato*	Uova strapazzate		
	Fagiolini all'olio*	Radicchio/Pomodori**	Insalata verde	Insalata mista	Patate all'olio		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Tè deținato e fette biscottate		
8° SETT.	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	19/05/25	23/05/25
	Pasta al sugo di verdure	Riso alla parmigiana	Pasta alla salsa rosa	Pizza margherita	Passato di verdure con farro		
	Monte Veronese	Filetto di platessa gratinato*	Frittata ai formaggi	Mozzarella (1/2 porzione)	Fil. di merluzzo gratinato*		
	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Radicchio/Pomodori**	Insalata verde	Patate all'olio		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Tè deținato e biscotti secchi	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	Gelato*		

**In base alla disponibilità stagionale



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

