

Comune di Legnago - Scuola dell'Infanzia

Menù 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 al ragù di bovino	Pasta al pesto	26/05/25	30/05/25
	Straccetti di pollo al rosmarino	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		
	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
2° SETT.	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
	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fil. di merluzzo gratinato*	Ricotta	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo alla salvia		
	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		
	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
3° SETT.	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*	Arrosto di suino al forno	Straccetti di pollo agli aromi	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		
	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
4° SETT.	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*	Prosciutto cotto (1/2 porz.)	Bocconcini di pollo gratinati	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*		
	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
5° SETT.	Riso all'olio e grana	Pasta al pomodoro e basilico	Crema di fagioli con pastina	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di bovino*	23/06/25	27/06/25
	Filetto di platessa gratinato*	Straccetti di pollo al rosmarino	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		
	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
6° SETT.	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza margherita	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con orzo	Riso ai piselli*		
	Frittata al forno	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fil. di merluzzo gratinato*	Caciotta	Bocconcini di pollo alla salvia		
	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		
	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
7° SETT.	Pasta al pesto	Pasta al ragù leggero di lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di carote con riso		
	Straccetti di pollo agli aromi	Mozzarella (1/2 porz.)	Arrosto di suino 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		
	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
8° SETT.	Pasta al sugo di verdure	Riso alla parmigiana	Pasta alla salsa rosa	Pizza margherita	Passato di verdure con farro		
	Monte Veronese	Bocconcini di pollo gratinati	Frittata ai formaggi	Prosciutto cotto (1/2 porz.)	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.

