

Comune di Pianoro
Asilo Nido d'Infanzia - Menù Autunno-Inverno
Anno Scolastico 2024/2025



Revisione 07/10/2024

giorni e settimane		Colazione	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Merenda	
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 10/03 al 14/03	Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro rustico	Frittata	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate	Yogurt alla frutta
MER			Latte e biscotti/cereali	Riso allo zafferano	Formaggio	Insalata verde e cannellini	Plumcake
GIO			Latte e biscotti/cereali	Vellutata alle verdure con pastina	Hamburger di bovino	Zucchine all'olio	Yogurt alla frutta
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Insalata e carote	Frutta fresca
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 17/03 al 21/03	Latte e biscotti/cereali	Passato di verdure con orzo	Spezzatino di tacchino	Verdura cotta	Yogurt alla frutta
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta e ceci	Frittata	Patate prezzemolate	Stregchette
MER			Latte e biscotti/cereali	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura fresca mista	Frutta fresca
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Verdura gratinata	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta ai formaggi	Polpette/tortino di legumi	Insalata verde	Frutta fresca
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 24/03 al 28/03	Latte e biscotti/cereali	Riso al cavolo viola	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosti di maiale	Fagiolini profumati	Crackers
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate	Plumcake
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Filetto di pesce in crosta di cornflakes	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 31/03 al 04/04	Latte e biscotti/cereali	Pasta integrale al ragù di pesce	Sformato alle verdure	Carote al vapore	Yogurt alla frutta
MAR			Latte e biscotti/cereali	Riso alla zucca	Arrosti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno	Stregchette
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Insalata e carote	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pesto di mandorle	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 03/03 al 07/03	Latte e biscotti/cereali	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Plumcake
MAR			Latte e biscotti/cereali	Passato di verdure con farro	Sformato al formaggio	Spinaci all'olio	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Riso ai piselli	Spezzatino di carni bianche	Verdura cotta	Frutta fresca
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Crackers

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino di metà mattina è costituito da frutta fresca di stagione.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano

Comune di Pianoro

Scuola dell'Infanzia - Menù Autunno-Inverno

Anno Scolastico 2024/2025



Revisione 07/10/2024

giorni e settimane			Merenda	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 10/03 al 14/03	Frutta fresca	Pasta al pomodoro rustico	Frittata	Verdura cruda
MAR			Frutta fresca	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Frutta fresca	Riso allo zafferano	Formaggio	Insalata verde e cannellini
GIO			Frutta fresca	Vellutata alle verdure con pastina	Hamburger di bovino	Zucchine all'olio
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Insalata e carote
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 17/03 al 21/03	Frutta fresca	Passato di verdure con orzo	Spezzatino di tacchino	Verdura cotta
MAR			Frutta fresca	Pasta e ceci	Frittata	Patate prezzemolate
MER			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura fresca mista
GIO			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Verdura gratinata
VEN			Frutta fresca	Pasta ai formaggi	Polpette/tortino di legumi	Insalata verde
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 24/03 al 28/03	Frutta fresca	Riso al cavolo viola	Pollo al forno	Insalata e finocchi
MAR			Frutta fresca	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Fagiolini profumati
MER			Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Filetto di pesce in crosta di cornflakes	Verdura cotta
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 31/03 al 04/04	Frutta fresca	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Carote al vapore
MAR			Frutta fresca	Riso alla zucca	Arrosto di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Frutta fresca	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Frutta fresca	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Insalata e carote
VEN			Frutta fresca	Pasta al pesto di mandorle	Hamburger di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 03/03 al 07/03	Frutta fresca	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR			Frutta fresca	Passato di verdure con farro	Sformato al formaggio	Spinaci all'olio
MER			Frutta fresca	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cruda
GIO			Frutta fresca	Riso ai piselli	Spezzatino di carni bianche	Verdura cotta
VEN			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino del post scuola è costituito da frutta fresca.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano

Comune di Pianoro

Scuola Primaria/Secondaria - Menù Autunno-Inverno

Anno Scolastico 2024/2025



Revisione 07/10/2024

		<i>giorni e settimane</i>	<i>Merenda</i>	<i>Primo piatto</i>	<i>Secondo piatto</i>	<i>Contorno</i>
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 10/03 al 14/03	Frutta fresca	Pasta al pomodoro rustico	Frittata	Verdura cruda
MAR			Yogurt alla frutta	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Plumcake	Riso allo zafferano	Formaggio	Insalata verde e cannellini
GIO			Yogurt alla frutta	Vellutata alle verdure con pastina	Hamburger di bovino	Zucchine all'olio
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Insalata e carote
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 17/03 al 21/03	Yogurt alla frutta	Passato di verdure con orzo	Spezzatino di tacchino	Verdura cotta
MAR			Stregchette	Pasta e ceci	Frittata	Patate prezzemolate
MER			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura fresca mista
GIO			Latte e biscotti	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Verdura gratinata
VEN			Frutta fresca	Pasta ai formaggi	Polpette/tortino di legumi	Insalata verde
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 24/03 al 28/03	Frutta fresca	Riso al cavolo viola	Pollo al forno	Insalata e finocchi
MAR			Crackers	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Fagiolini profumati
MER			Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Plumcake	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Filetto di pesce in crosta di cornflakes	Verdura cotta
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 31/03 al 04/04	Yogurt alla frutta	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Carote al vapore
MAR			Frutta fresca	Riso alla zucca	Arrosto di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Stregchette	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Latte e biscotti	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Insalata e carote
VEN			Frutta fresca	Pasta al pesto di mandorle	Hamburger di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 03/03 al 07/03	Plumcake	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR			Frutta fresca	Passato di verdure con farro	Sformato al formaggio	Spinaci all'olio
MER			Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cruda
GIO			Frutta fresca	Riso ai piselli	Spezzatino di carni bianche	Verdura cotta
VEN			Crackers	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino del post scuola è costituito da frutta fresca.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano