SCUOLA INFANZIA STATALE "SERTOLI DA PONTE" di Calvagese della Riviera (BS)

MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2026/2027
(dal 01.11.2026 AL 31.03.2027) REV 4 settembre 2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	- Risotto con zafferano - Farinata di ceci - Insalata - Frutta di stagione - Pane	- Polenta - Spezzatino di manzo - Fagiolini al forno - Frutta di stagione - Pane	- Pizza margherita - Carote e finocchi crudi - Spinaci - Frutta di stagione - Pane ½ porzione	- Passato verdure c/orzo - Platessa gratinata - Patate arrosto - Frutta di stagione - Pane	- Pasta integrale olio e grana - Frittata con cipolle - cavolfiore gratinato (con pane) - Frutta di stagione - Pane
II SETTIMANA	-RisottoRosa (barbabietola) - Formaggio - Carote crude - Frutta di stagione - Pane	- Lasagne al forno - Finocchi crudi - Frutta di stagione - Pane	- Vellutata zucca c/orzo - Frittata c/spinaci - Patate al forno - Frutta di stagione - Pane	- Pasta integrale al pomod. - Lenticchie stufate - Insalata - Frutta di stagione - Pane	- Passato verdura c/crostini - Pesce olive tritate e aromi - Fagiolini - Frutta di stagione - Pane
III SETTIMANA	- Farro al pomodoro - Formaggio - Zucca al forno - Frutta di stagione - Pane	- Pasta integrale all'olio e grana - Frittata c/fagiolini - carote -Frutta di stagione - Pane	- Passato verdura c/orzo - Platessa al limone - Patate al vapore - Frutta di stagione - Pane	- Polenta con bocconcini di carne al pomodoro - Finocchi crudi - Frutta di stagione - Pane	- Ravioli di magro in bianco - Lenticchie stufate - Insalata - Frutta di stagione - Pane
IV SETTIMANA	-passato verdura c/crostini - Farinata di ceci - Finocchi crudi - Frutta di stagione - Pane	- Pasta integrale al tonno con pomodoro - Fagiolini - Insalata - Frutta di stagione - Pane	- Risotto con zucca - Frittata c/rosamrino - Spinaci - Frutta di stagione - Pane	- Pasta all'olio - Tacchino alle verdure - Carote rondelle - Frutta di stagione - Pane	minestra di verdure miste c/farro - Formaggio - Patate prezzemolate - Frutta di stagione - Pane

Il menù settimanale prevede che:

- Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale e non addizionato di grassi, misto con INTEGRALE;
- Il sale utilizzato per la preparazione dei pasti è iodato;
- La frutta varia giornalmente in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore, alternando tra banane, uva, mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine; verranno garantite 3 tipologie di frutta alla settimana.
- L'olio utilizzato è di tipo E.V.O.

Sistema Socio Sanitario Regione Lombardia ATS Brescia

Firmato digitalmente
Struttura Semplice Dipartimentale Igiene Alimenti e Nutrizione
MARIA VILLA
19.10.2026
10:09:37
GMT+02:00