

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026
MENU' ESTIVO

applicato nelle Scuole provinciali dell'infanzia con cucina unica condivisa con un nido d'infanzia
INDICATIVAMENTE DA MAGGIO A SETTEMBRE/META' OTTOBRE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
LUNEDI' pranzo	verdura cruda spazietti agli sprinaci fontai	verdura cruda crema di carote pizza pomodoro mozzarella	verdura cruda pappa al pomodoro uova strapazzate verdura cotta	verdura cruda strangolapreti formaggio grana o fontai verdura cotta	verdura cruda risotto con verdure uova sode/cuibetti di uova sode condite verdura cotta	bis: cruda pasta all'amatriciana di prosciutto cotto <u>(pasta al pomodoro fresco e funghi di ceci)</u> verdura cotta
eventa	pane e marmellata ed infuso di frutta	pane e marmellata ed infuso di frutta	pane e olio ed infuso di frutta	pane e marmellata e infuso di frutta	pane e olio ed infuso di frutta	pane e marmellata e infuso di frutta
MARTEDI' pranzo	verdura cruda pasta al pomodoro e ricotta (marmorosa) crocchette/polpette vegetali	verdura cruda pasta ai ragu di verdure dado/lini di pollo <u>(uova strapazzate)</u> verdura cotta	verdura cruda gnocchi alla romana piselli in umido verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro polpette di triola trentina <u>(polpette di legumi)</u> verdura cotta	verdura cruda crema di zucchine pizza pomodoro e mozzarella	bis di verdura cruda cous-cous con verdure frittatina con erbe
merenda	verdura cotta					
merenda	torta e infuso di frutta	frutta	latte con pane	yogurt	frutta	yogurt
MERCOLEDI' pranzo	verdura cruda pasta al pesto delicato frittatina al forno verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro prosciutto cotto al naturale <u>(insalata di cannellini)</u> verdura cotta	verdura cruda risotto con zucchine cioccolata di pollo in forno <u>(crescenze)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al burro e grana tagliati, borloti in umido carote in tegame	verdura cruda gnocchi di pane piselli stufati verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana bocconcini di pollo al limone <u>(crescenze)</u> verdura cotta
merenda	torta e infuso di frutta					
merenda	frutta	focaccia e infuso di frutta	latte e pane	latte e pane	focaccia e infuso di frutta	verdura cotta
GIOVEDI' pranzo	yogurt	verdura cruda crema di zucchine con crosini palline di vitellone al pomodoro <u>(crescenze)</u> purea di patate	verdura cruda pasticcio di verdure ricotta	verdura cruda brodo vegetale con crosini stuzzicamacedo di carne con pomodoro <u>(tagliati "imbragati")</u> purea/purea di patate	verdura cruda pasta ai ragu di verdure arrosti di tacchino <u>(ricotta)</u> verdura cotta	verdura cotta pasta all'olio aromatizzato e grana caprese
merenda	yogurt	frutta	latte e pane	latte e pane	frutta	frutta
VENERDI' pranzo	verdura cruda risotto allo zafferano pesce persico al forno <u>(legumi stufati)</u> verdura cotta	verdura cruda orzo/otto con verdure crocchette di pesce al forno (piattessa) <u>(formaggio trentino)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al pesto delicato crocchette di patate olio e limone <u>(basiloncini di ricotta e verdure)</u> verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana pesce persico al forno con pomodoro <u>(stomilino di ricotta e zucchine)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro filiati di piattessa dorata al limone <u>(verdure gratinate al forno con formaggio grana)</u> verdura cotta	verdura cruda crema di verdura con pastina basiloncini di halibut al forno <u>(formaggio trentino)</u> verdura cotta
merenda	latte e pane	yogurt	yogurt	focaccia e infuso di frutta	yogurt	yogurt

Alcuni prodotti ittici e verdure potrebbero essere surgelati all'origine

Menu applicato nella scuola provinciale dell'infanzia di Noriglio in quanto collocata in struttura educativa 0-6 anni fornita di cucina unica utilizzata anche per il nido Noriglio. A metà mattina viene sempre servita una porzione di frutta fresca di stagione. Per motivi di salute vengono elaborate anche diete personalizzate. Sono previsti inoltre piatti alternativi per chi richiede la dieta latte-ovo-vegetariana, priva di ogni tipologia di carne e pesce. Il menu è fisso e la sua applicazione obbligatoria. Non sono previste modifiche se non per cause di carattere eccezionale.

I piatti in corsivo/grassetto/sottolineato sono i piatti destinati alle diete latte-ovo-vegetariane e prive di ogni tipologia di carne

Rev. Giugno 2026

Dott.ssa Alma Carlotta Rui

