

ANNO SCOLASTICO 2026 - 2027
MENU' INVERNALE

applicato nelle Scuole provinciali dell'infanzia del Comune di Rovereto con cucina unica condivisa con un nido d'infanzia
INDICATIVAMENTE DA OTTOBRE AD APRILE

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
LUNEDI'	verdura cruda passato di verdura con orzo uova strapazzate al pomodoro	verdura cruda minestrina di riso, patate e porri ricotta verdura cotta	verdura cruda passato di verdure pizza pomodoro mozzarella	verdura cruda crema di carote e zucca con pastina uova strapazzate verdura cotta yogurt	bis di verdura cruda pasticcio di lasagne besciamella e pomodoro piselli stufati	bis di verdura cruda gnocchi alla romana legumi in umido
merenda	pane e confettura con infuso di frutta	pane e marmellata con infuso di frutta	pane e frutta		pane e confettura con infuso di frutta	pane e confettura con infuso di frutta
MARTEDI'	verdura cruda farro con verdure stracetti di tacchino <u>(lenticchie stufate)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro frittata verdura cotta	verdura cruda pasta all'olio aromatizzato polpette di troia trenina <u>(frittata)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al ragù di pesce <u>(pasta ricotta e pomodoro)</u> piselli prezzemolati	bis di verdura cruda crema di zucca con riso frittatina alle verdure	verdura cruda minestrina d'orzo pepite di pollo dorate in forno <u>(cavolfiori gratinati besciamella e grana)</u> carote all'olio
pranzo						
merenda	latte e pane	focaccia con infuso di frutta	focaccia con infuso di frutta	latte e pane	latte e pane	latte e pane
MERCOLEDI'	verdura cruda gnocchi di patate al pomodoro asiago verdura cotta	verdura cruda spazze con spinaci olio e salvia lenticchie stufate	verdura cruda passata di fagioli con pasta verdure miste gratinate con grana	verdura cruda strangolapreti stracchino verdura cotta	verdura cruda passato di verdure pizza pomodoro mozzarella	verdura cruda risotto con finocchi e mele robolina verdura cotta
merenda	pane e olio evo con infuso di frutta	latte e pane	torta alle mele con infuso di frutta	pane e confettura con infuso di frutta	pane e frutta	pane e frutta
GIOVEDI'	verdura cruda pasta con besciamella e ragù di carne <u>(pasta con besciamella e ragù di piselli)</u> verdura cotta	verdura cruda brodo vegetale con pastina spezzatino di vitello e polenta <u>(legumi in umido con polenta)</u> verdura cotta	verdura cruda risotto con zucca e salvia arrosto di tacchino <u>(mozzarella)</u> verdura cotta	verdura cruda brodo vegetale con pastina bocconcini di maiale alle mele <u>(fasci embrogadi)</u> pure	verdura cruda pasta al sugo vegetariano daddolini di pollo agli agrumi <u>(stracchino)</u> verdure cotte	verdura cruda passatelli all'uovo in brodo vegetale verdure miste gratinate con grana
pranzo						
merenda	yogurt	pane e olio evo con infuso di frutta	yogurt	focaccia con infuso di frutta	focaccia con infuso di frutta	yogurt
VENEDI'	verdura cruda crema di ceci con pastina pesce halibut con atomi al forno <u>(crocchette di ricotta e verdure)</u> verdura cotta	verdura cruda orzo con verdure pesce persico al forno con pomodoro <u>(stracchino)</u> patate prezzemolate	verdura cruda farro ai porri o cavolfiore polpette di pesce <u>(piselli in umido)</u> verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana filetti di platessa dorati <u>(finocchio gratinato)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta al burro e grana polpette di troia trenina <u>(polpette di legumi)</u> verdura cotta	verdura cruda pasta alle cime di broccolo medaglioni di merluzzo al pomodoro <u>(frittata)</u> verdura cotta
merenda	focaccia con infuso di frutta	yogurt	latte e pane	pane e olio evo con infuso di frutta	yogurt	focaccia con infuso di frutta

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

Adessa Alma Carlotta Rui
Adele Contate Rui