

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 spaezle agli spinaci fontal	verdura cruda crema di carote pizza pomodoro mozzarella	verdura cruda pappa al pomodoro uova strapazzate verdura cotta	verdura cruda strangolapreti formaggio grana o fontal verdura cotta	verdura cruda risotto con verdure uova sode/cubetti di uova sode condite verdura cotta	bis cruda pasta all'amatriciana di prosciutto cotto (pasta al pomodoro fresco e uovo sodo) verdura cotta
	merenda	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	
MARTEDI' pranzo	verdura cruda pasta al pomodoro e ricotta (mammarosa) crocchette/polpette vegetali	verdura cruda pasta al ragù di verdure merluzzo al forno (uova strapazzate) verdura cotta	verdura cruda gnocchi alla romana piselli in umido verdura cotta	verdura cruda passato di verdura con pastina polpette di pesce (polpette di legumi) verdura cotta	verdura cruda passato di verdure pizza pomodoro e mozzarella	bis di verdura cruda cous-cous con verdure pesce persico al forno (legumi misti)
	merenda	verdura cotta torta e infuso di frutta	frutta	frutta	yogurt	
MERCOLEDI' pranzo	verdura cruda pasta al pesto di verdure o crema con pastina frittatina al forno verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro e basilico prosciutto cotto al naturale (insalata di cannellini) verdura cotta	verdura cruda risotto con zucchine cotoletta di pollo in forno (crescenza) verdura cotta	verdura cruda pasta al burro e grana fagioli borlotti in umido carote in tegame	verdura cruda gnocchi di pane piselli stufati verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana bocconcini di pollo al limone (crescenza) verdura cotta torta e infuso di frutta
	merenda	yogurt	focaccia	latte e biscotti	frutta	
GIOVEDI' pranzo	verdura cruda crema di zucchine con crostini palline di vitellone al pomodoro (crescenza) purea di patate	verdura cruda pasticcio di verdure ricotta	verdura cruda pastina in brodo vegetale svizzera/macinato di carne con pomodoro (fagioli "imbragai") pure/purea di patate	verdura cruda brodo vegetale con crostini coniglio in umido (formaggio) pure/purea di patate	verdura cruda crema di zucchine con crostini arrosto di tacchino (ricotta) verdura cotta frutta	verdura cotta pasta all'olio aromatizzato e grana caprese
	merenda	frutta	Infuso di frutta e biscotti	frutta	latte e biscotti	
VENERDI' pranzo	verdura cruda risotto allo zafferano pesce persico al forno (legumi stufati) verdura cotta	verdura cruda brodo vegetale con riso crocchette di pesce al forno (platessa+merluzzo) (formaggio trentino) verdura cotta	verdura cruda pasta al pesto filetti di merluzzo olio e limone (bastoncini di ricotta e verdure) verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana pesce persico al forno con pomodoro (sformatino di ricotta e zucchine) verdura cotta	verdura cruda pasta con pomodoro pesce halibut al forno (verdure gratinate al forno con formaggio grana) verdura cotta	verdura cruda pasta al sugo di verdure filetti di platessa basilico e pomodoro (formaggio trentino) verdura cotta
	merenda	latte e biscotti	yogurt	yogurt	torta e infuso di frutta	

Alcuni prodotti ittici e verdure potrebbero essere surgelati all'origine

Menù 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 latto-ovo-vegetariana, priva di ogni tipologia di carne e pesce.

Il menù 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 latto-ovo-vegetariane e prive di ogni tipologia di carne