

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026

MENU' INVERNALE

**applicato nelle Scuole provinciali dell'infanzia con cucina unica condivisa con un nido d'infanzia
INDICATIVAMENTE DA OTTOBRE A APRILE**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA	6^ SETTIMANA
LUNEDI' pranzo	verdura cruda spaetzle agli spinaci formaggio fontal	verdura cruda crema di carote pizza pomodoro mozzarella	verdura cruda crema di zucca frittata patate all'olio	verdura cruda strangolapreti formaggio grana o fontal verdura cotta	verdura cruda risotto alla zucca uova strapazzate verdura cotta	verdura cruda pasta con crema di broccoli frittatina verdura cotta
merenda	pane e marmellata ed infuso di frutta	pane e stracchino (o olio) e infuso di frutta	pane e marmellata ed infuso di frutta	pane e olio e infuso di frutta	pane marmellata e infuso frutta	pane e olio e infuso
MARTEDI' pranzo	verdura cruda pasta al pomodoro croccette/polpett. vegetali verdura cotta	verdura cruda pasta con i broccoli pesce halibut al forno (uova strapazzate) verdura cotta	verdura cruda gnocchi alla romana piselli in umido verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro polpette di pesce (polpette di legumi) verdura cotta	verdura cruda passato di verdure pizza pomodoro e mozzarella	verdura cruda crema di verdura con orzo pesce persico al forno (piselli stufati) patate al prezzemolo frutta
merenda	yogurt	budino	latte e biscotti	torta e infuso di frutta	latte e biscotti	
MERCOLEDI' pranzo	verdura cruda crema di ceci prosciutto cotto al naturale (frittatina) verdura cotta	verdura cruda risotto alla zucca frittatina al forno (fagioli "imbragai") verdura cotta	verdura cruda risotto alla parmigiana con mele trentine cotoletta di pollo al forno (crescenza) verdura cotta	verdura cruda passato di verdura con pastina scaloppine/stracciotti di vitello (frittatina alle erbette) purea di patate o patate al forno	verdura cruda passatelli/canederli al formaggio piselli stufati bieta olio e limone	verdura cruda gnocchi di patate al pomodoro formaggio fontal / asiago verdura cotta
merenda	torta e infuso di frutta	latte e biscotti	frutta	frutta	yogurt	latte e biscotti
GIOVEDI' pranzo	verdura cruda minestra con pastina polpette di vitellone al pomodoro (crescenza) purea di patate	verdura cruda pasticcio di carne (vitellone) (pasticcio di verdure) verdura cotta	verdura cruda pasta e fagioli biete/spinaci gratinati	verdura cruda polenta e coniglio (polenta e grana) verdura cotta	verdura cruda crema di porri con pastina (o meglio biologico o fiocchi mais) arrosto di tacchino e patate al forno (bastoncini di ricotta e verdure)	verdura cruda spezzatino di vitello con polenta (ragù di lenticchie con polenta) verdura cotta
merenda	frutta	frutta	torta e infuso di frutta	frutta	frutta	pane marmellata e infuso frutta
VENERDI' pranzo	verdura cruda farro ai porri pesce persico al forno (legumi stufati) verdura cotta	passato di verdura con crostini (o pastina) crocchette di pesce al forno (platessa+merluzzo) (formaggio trentino) verdura cotta	verdura cruda pasta al burro e grana filetti di merluzzo olio e limone (bastoncini di verdure) verdura cotta	verdura cruda minestra riso e sedano pesce persico al forno con pomodoro (sformato di ricotta e spinaci) verdura cotta	verdura cruda pasta al pomodoro pesce halibut al forno (verdure gratinate al forno con formaggio grana) verdura cotta	verdura cruda risotto al pomodoro halibut al limone (crescenza) verdura cotta
merenda	focaccia	yogurt	frutta	yogurt	budino	yogurt

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**