

GENNAIO 2026

Menù di Refezione Scolastica anno 2025/2026
Scuola dell'infanzia e primaria

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
			7	8
<p>Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, compreso PANE comune</p>	<p>Pasta olio Fil pesce dorato Insalata e mais Frutta fresca</p>	<p>Riso agli spinaci Frittata Bis di verdure frutta fresca</p>	<p>polenta al ragù di carne parmigiano carote filè frutta fresca</p>	
12	13	14	15	16
<p>Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone dessert</p>	<p>Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca</p>	<p>Pasta pomodoro Formaggio spalmabile verdura saltata frutta fresca</p>	<p>Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca</p>
19	20	21	22	23
<p>pasta al pesto crocchette di uovo e prosciutto Verdura di stagione vapore frutta fresca</p>	<p>Pasta/spaghetti aglio e olio Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca</p>	<p>Ravioli pomodoro Bis di ceci e Verdure crude e mais Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca</p>	<p>Pasta rosè Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca</p>
26	27	28	29	30
<p>Riso alla zucca Hamburger di vitellone Insalata mista frutta fresca</p>	<p>Pasta tonno Frittata Verdura vapore Frutta fresca</p>	<p>Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati Frutta fresca</p>	<p>Pasta pesto Platessa dorata in forno Patate e broccoli vapore yogurt</p>	<p>Crema di legumi con pastina stracchino carote in forno dorate frutta fresca</p>