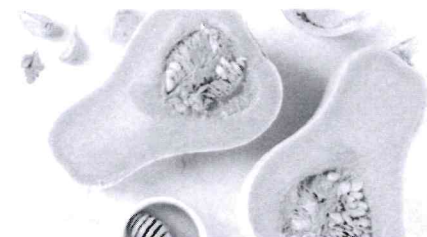




27/10/2025



Menu: Baby Parking Comune di Benevagienna

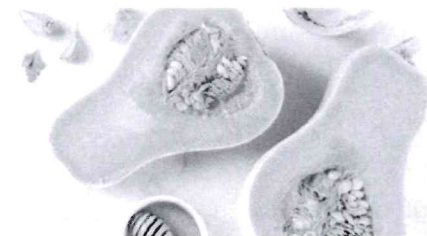
Autunno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
Risotto all'olio EVO Sett. 1 Frittata alle verdure Pranzo Cavolfiori al forno Frutta fresca	Pasta alle verdure Pollo al forno Carote agli aromi Dessert	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta alla pizzaiola Sett. 2 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Bocconcini di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Crema di legumi Frittata alle *biete erbette Patate al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pomodoro e olive Pollo al forno Sett. 3 Fagiolini* al forno Pranzo Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Finocchi al forno Frutta fresca	Passato di *verdura con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Dessert	Risotto con *piselli Filetto di pesce* impanato al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pesto Formaggio fresco Sett. 4 Spinaci* al forno Pranzo Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di legumi Carote agli aromi Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Broccoli al forno Frutta fresca	Riso al pomodoro Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti

Tale menu è inteso per i bambini di età superiore all'anno. La verdura cruda viene sostituita da verdura cotta. Il brodo per le preparazioni viene preparato con verdure fresche. Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert a rotazione: tra budino yogurt o polpa di frutta. A disposizione ad ogni pasto pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



27/10/2025



Menu: Scuole dell'infanzia primaria e secondaria comune di Benevagienna e Carru'

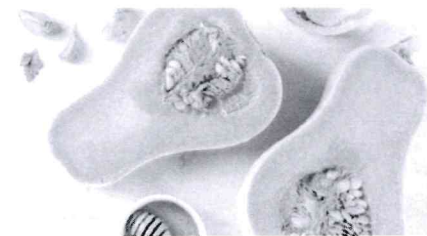
Autunno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
Risotto all'olio EVO Sett. 1 Frittata alle verdure Pranzo Cavolfiori al forno Frutta fresca	Pasta alle verdure Pollo al forno Insalata verde Dessert	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta alla pizzaiola Sett. 2 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Bocconcini di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di legumi Frittata alle *biete erbette Patate al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pomodoro e olive Pollo al forno Sett. 3 Carote julienne Pranzo Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca	Passato di *verdura con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Dessert	Risotto con *piselli Filetto di pesce* impanato al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pesto Formaggio fresco Sett. 4 Spinaci* al forno Pranzo Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di legumi Carote julienne Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Broccoli al forno Frutta fresca	Riso al pomodoro Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. A disposizione ad ogni pasto pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE: INFANZIA (DA LUNEDÌ A VENERDÌ) - PRIMARIA (MARTEDÌ) - SECONDARIA (MARTEDÌ E GIOVEDÌ) *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



27/10/2025



Menu: Scuola infanzia primaria Salmour
Autunno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
Risotto all'olio EVO Sett. 1 Frittata alle verdure Pranzo Cavolfiori al forno Frutta fresca	Pasta alle verdure Pollo al forno Insalata verde Dessert	Crema di carote Lonza di maiale al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai formaggi Polpette di legumi Biete erbette* al vapore Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di *pesce al forno Piselli* e carote al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta alla pizzaiola Sett. 2 Affettato di prosciutto cotto Pranzo Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta alla crema di pesto Formaggio fresco Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine d'oliva Bocconcini di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca	Risotto alla zucca Burger di *pesce al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di legumi Frittata alle *biete erbette Patate al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pomodoro e olive Pollo al forno Carote julienne Sett. 3 Pranzo Frutta fresca	Trancio di pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca	Passato di *verdura con farro Hamburger di bovino al pomodoro Purea di patate Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio fresco Biete erbette* al vapore Dessert	Risotto con *piselli Filetto di pesce* impanato al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti
Pasta al pesto Formaggio fresco Spinaci* al forno Sett. 4 Pranzo Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Polpette di legumi Carote julienne Frutta fresca	Passato di *verdura con orzo Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata alle verdure Broccoli al forno Frutta fresca	Riso al pomodoro Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato per primi piatti

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. A disposizione ad ogni pasto pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Somministrare pane/pasta integrale una volta alla settimana. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE: INFANZIA (DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ) - PRIMARIA (MARTEDÌ) - DOPO SCUOLA PRIMARIA (LUNEDÌ, MERCOLEDÌ, GIOVEDÌ E VENERDÌ) *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine