



23/01/2025



Menu: Baby Parking Comune di Benevagienna Inverno 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro Sett. 1 Burger di *pesce al forno Pranzo Carote al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine e salvia Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Arrosto di maiale al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi* con riso Frittata di *spinaci al forno Puré di patate Frutta fresca di stagione
Risotto ai porri Sett. 2 Pollo al forno Pranzo Cavolo Verza al Forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Girottondi di ricotta e *spinaci Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con farro Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* impanato al forno Broccoli al forno Dessert	Polenta Polpette di bovino al pomodoro Carote al forno Frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro e basilico Sett. 3 Crocchette di tacchino al forno Pranzo Broccoli al forno Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Frittata ai porri Spinaci* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Filetto di pesce* impanato al forno Puré di patate Frutta fresca di stagione
Pasta al ragù di verdure Sett. 4 Platessa* al forno Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla crema di zafferano Pollo al forno Broccoli al forno Dessert	Passato di *verdura con orzo Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Hamburger di bovino al pomodoro Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Frittata di *verdure al forno Piselli* al forno Frutta fresca di stagione

Tale menù è inteso per i bambini di età superiore all'anno. Il brodo per le preparazioni viene preparato con le verdure fresche. Tutti i pasti vengono completati con pane comune e frutta 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).
 Pesce: a rotazione tra Platessa*, Limanda*, Merluzzo*. Formaggio: a rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, ricotta, stracchino. Dessert: a rotazione tra yogurt, budino, polpa di frutta. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Scuole dell'infanzia primaria e secondaria comune di Benevagienna e Carrù
Inverno 2025



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro Sett. 1 Burger di *pesce al forno Pranzo Carote al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine e salvia Formaggio Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca Arrosto di maiale al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Polpette di legumi Broccoli al forno Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi* con riso Frittata agli *spinaci Puré di patate Frutta fresca di stagione
Risotto ai porri Sett. 2 Pollo al forno Pranzo Cavolo Verza al Forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Girottondi di ricotta e *spinaci Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con farro Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* impanato al forno Insalata mista Dessert	Polenta Polpette di bovino al pomodoro Carote al forno Frutta fresca di stagione
Pasta al pomodoro e tonno Sett. 3 Crocchette di tacchino al forno Pranzo Broccoli al forno Frutta fresca di stagione	Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Frittata ai porri Spinaci* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso Filetto di pesce* impanato al forno Puré di patate Frutta fresca di stagione
Pasta al ragù di verdure Sett. 4 Tonno Pranzo Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Risotto alla crema di zafferano Pollo al forno Insalata mista Dessert	Passato di *verdura con orzo Formaggio Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Hamburger di bovino al pomodoro Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Frittata alle verdure Piselli* al forno Frutta fresca di stagione

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tommino,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con 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