



Il Menù

REFECTIO



Scuola dell'Infanzia - S. Giorgio

Menù Estate 2026



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Pizza margherita 1-7 1/2 porzione di Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro 1-3-9 Frittata alla ricotta 3-7 Fagiolini* Frutta fresca	Pasta integrale al pesto 1-3-7-8 Farinata* Carote julienne Frutta fresca	Risotto allo zafferano 3-7-9 Arista* 1 Pomodori Yogurt 7	Pasta olio e Grana 1-3-7 Filetto di pesce* salvia e limone 1-4 Zucchine* Frutta fresca
Seconda Settimana	Crema di verdura* con riso 9 Polpette di pollo* al limone 3-7 Patate* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro 1-9 Fontina 7 Insalata di pomodori, verde e mais Frutta fresca	Ravioli di magro* olio e salvia 1-3-7-9 Uova strapazzate 3-7 Finocchi e zucchine julienne Frutta fresca	Insalata di pasta (pomodoro, legumi, basilico, olive) 1-7-12 Tacchino olio e limone Fagiolini* Tortino o Crostatina 1-3-7-8	Pasta al pesto 1-3-7-8 Tonno 4 Insalata verde Frutta fresca
Terza Settimana	Pasta alle melanzane e zucchine* 1-9 Mozzarella 7 Insalata mista Frutta fresca	Piadina alla Valdostana 1-7 Fagiolini* Frutta fresca	Crema di piselli* con riso 9 Frittata 3-7 Insalata di carote* e pomodori Frutta fresca	Risotto alla Parmigiana 3-7-9 Cotoletta di pollo* 1-3 Zucchine* Budino 7	Pasta al pomodoro 1-9 Filetto di platessa* gratinata 1-4 Misto di verdure* all'olio Frutta fresca
Quarta Settimana	Insalata di pasta (pomodoro, mozzarella, basilico, olive) 1-7-12 Frittata 3-7 Zucchine* Frutta fresca	Riso agli aromi 3-7-9 Nuggets di pollo* 1-3 Spinaci* Frutta fresca	Passato di legumi* con riso 9 Asiago 7 Pomodori e mais Frutta fresca	Lasagne al ragù* 1-3-7-9 Finocchi* Gelato biscotto 1-6-7	Pasta rossa al tonno 1-4 Filetto di pesce* gratinato 1-4 Carote julienne Frutta fresca

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO