



Scuola Infanzia Montecavolo "Albero delle farfalle" - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



**MENU AUTUNNO - INVERNO**

data inizio: 20/10/2025 (1° settimana) | data fine: 05/04/2026 (4° sett.)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1ª SETTIMANA</b>						
20/10/2025	26/10/2025	<u>Primo</u> Passato di verdura e legumi con cous cous	Pasta al forno con ragù di bovino *	Pasta all'olio e parmigiano	Stracciatella in brodo vegetale	Pasta all'isolana
24/11/2025	30/11/2025	<u>Secondo</u> Formaggio (pf)	Contorno crudo invernale	Filetto di merluzzo al forno	Erbazzone*	Hamburger di verdura e legumi
29/12/2025	04/01/2026	<u>Contorno</u> Insaiata verde	Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Insalata verde e mias	Carote all'olio	Contorno crudo invernale
02/02/2026	08/02/2026	<u>Merenda</u> Pane - frutta Biscotti e latte con cacao	Pane - frutta Frutta fresca di stagione	Pane - frutta Crackers e frutta fresca	frutta Yogurt	Pane - frutta Frutta fresca di stagione
09/03/2026	15/03/2026					
<b>2ª SETTIMANA</b>						
27/10/2025	02/11/2025	<u>Primo</u> Crema di legumi con pasta	Raviolini ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alla milanese	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
01/12/2025	07/12/2025	<u>Secondo</u> Straccetti di pollo agli agrumi		Hamburger vegetariano (con legumi)	Spezzatino di vitellone *	Filetto di pesce* gratinato in crosta di mais
05/01/2026	11/01/2026	<u>Contorno</u> Fagiolini all'olio	Carote a julienne	Carote a julienne	Purea di patate	Insalata
09/02/2026	15/02/2026	<u>Merenda</u> Yogurt	Pane integrale - frutta Frutta fresca di stagione	Pane - frutta Biscotti e latte con cacao	Pane - frutta Pane all'olio	Pane - frutta Frutta fresca di stagione
16/03/2026	22/03/2026					
<b>3ª SETTIMANA</b>						
03/11/2025	09/11/2025	<u>Primo</u> Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e piselli	Riso alla zucca (B)	Pastina in brodo vegetale
08/12/2025	14/12/2025	<u>Secondo</u> Sovracosce di pollo alla paprika	Pasta all'amatriciana	Filetto di pesce* gratinato	Gateau di patate	Erbazzone*
12/01/2026	18/01/2026	<u>Contorno</u> Contorno cotto	Formaggio 1/2 razione	Contorno crudo invernale	Insalata	Carote* trifolate
16/02/2026	22/02/2026	<u>Merenda</u> Biscotti e latte con cacao	Pane - frutta Frutta fresca di stagione	Pane - frutta Focaccia	Pane - frutta Frutta fresca di stagione	frutta Yogurt
23/03/2026	29/03/2026					
<b>4ª SETTIMANA</b>						
10/11/2025	16/11/2025	<u>Primo</u> Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta in salsa rosa	Risotto agli spinaci
15/12/2025	21/12/2025	<u>Secondo</u> Bocconcini di pollo* al forno		Arrosto di sulno alla salvia	Crocchette di carote e piselli*	Cotoletta di pesce* al forno
19/01/2026	25/01/2026	<u>Contorno</u> Contorno crudo	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccio	Zucchine gratiate
23/02/2026	01/03/2026	<u>Merenda</u> Frutta fresca di stagione	Pane - frutta Frutta Biscotti e latte con cacao	Pane - frutta Crackers e frutta fresca	Pane - frutta Yogurt	Pane - frutta Mousse di frutta
30/03/2026	05/04/2026					
<b>5ª SETTIMANA</b>						
17/11/2025	23/11/2025	<u>Primo</u> Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta ai broccoli	Crema di verdure e legumi con cous cous
22/12/2025	28/12/2025	<u>Secondo</u> Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Scaloppina al forno	Tortino vegetariano con verdure	Fish burger*
26/01/2026	01/02/2026	<u>Contorno</u> Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Patate al forno	Zucchine all'olio	Carote prezzemolata
02/03/2026	08/03/2026	<u>Merenda</u> Yogurt	Pane - frutta Frutta fresca di stagione	Pane - frutta Pane e marmellata	Pane - frutta Yogurt	Pane - frutta Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia

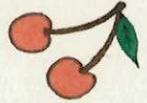
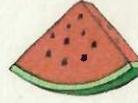
\*\* Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi-verdura-patate- poco pan grattato e spolverate di parmigiano \*\*

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate





Scuola Infanzia Montecavolo "Albero delle farfalle" - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU PRIMAVERA - ESTATE

data inizio: 01/09/2025 (4° settimana) | data fine: 19/10/2025 (5° settimana) - data inizio: 06/04/2026 (5° settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1ª SETTIMANA</b>						
15/09/2025	21/09/2025	<u>Primo</u>	Passato di verdura e legumi con cous cous	Pasta al forno con ragù di bovino *	Pasta integrale alla norma	Pastina in brodo vegetale
13/04/2026	19/04/2026	<u>Secondo</u>	Caprese (pf)	Contorno crudo estivo	Filetto di merluzzo al forno	Erbazzone*
18/05/2026	24/05/2026	<u>Contorno</u>		Barretta di cioccolato fondente equosolidale	Patate alla paprika	Carote all'olio/pomodori
22/06/2026	28/06/2026		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	frutta
27/07/2026	02/08/2026	<u>Merenda</u>	Biscotti e latte con cacao	Frutta fresca di stagione	Crackers e frutta fresca	Yogurt
31/08/2026	06/09/2026					Frutta fresca di stagione
<b>2ª SETTIMANA</b>						
22/09/2025	28/09/2025	<u>Primo</u>	Crema di piselli con pasta	Raviolini ricotta e spinaci* al burro e parmigiano	Risotto alle zucchine	Pasta al ragù vegetale
20/04/2026	26/04/2026	<u>Secondo</u>	Straccetti di pollo al timo e limone	Hamburger vegetariano (con legumi)	Hamburger di vitellone *	Filetto di pesce* gratinato in crosta di mais
25/05/2026	31/05/2026	<u>Contorno</u>	Zucchine gratinate	Carote a julienne	Carote a julienne	patate al forno
29/06/2026	05/07/2026		Pane integrale - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
03/08/2026	09/08/2026	<u>Merenda</u>	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Biscotti e latte con cacao	Pane all'olio
07/09/2026	13/09/2026					Frutta fresca di stagione
<b>3ª SETTIMANA</b>						
29/09/2025	05/10/2025	<u>Primo</u>	Passato di verdure e legumi con riso	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro e piselli	Riso alle carote e zucchine (B)
27/04/2026	03/05/2026	<u>Secondo</u>	Petto di pollo al pomodoro e aromi	Pasta all'uovo al ragù	Filetto di pesce* in crosta di mais	Frittata al forno
01/06/2026	07/06/2026	<u>Contorno</u>	Contorno crudo estivo	Formaggio 1/2 razione	Contorno crudo estivo	Insalata
06/07/2026	12/07/2026		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
10/08/2026	16/08/2026	<u>Merenda</u>	Biscotti e latte con cacao	Frutta fresca di stagione	Focaccia	Frutta fresca di stagione
14/09/2026	20/09/2026					Yogurt
<b>4ª SETTIMANA</b>						
01/09/2025	07/09/2025	<u>Primo</u>	Crema di verdure e legumi con pasta	Verdura di stagione di stagione	Crema di verdure e legumi con cous cous	Pasta al pesto di basilico
06/10/2025	12/10/2025	<u>Secondo</u>	Bocconcini di pollo* al forno		Arrosti di suino alla salvia	Crocchette di carote e piselli*
04/05/2026	10/05/2026	<u>Contorno</u>	Contorno crudo estivo	Formaggio 1/2 razione	Patate al forno	Insalata e cappuccio
08/06/2026	14/06/2026		Pane - frutta	frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
13/07/2026	19/07/2026	<u>Merenda</u>	Frutta fresca di stagione	Gelato	Crackers e frutta fresca	Yogurt
17/08/2026	23/08/2026					Mousse di frutta
21/09/2026	27/09/2026					
<b>5ª SETTIMANA</b>						
08/09/2025	14/09/2025	<u>Primo</u>	Pasta al pomodoro	Riso al peperoni	Passato di verdura e legumi con pasta	Pasta in salsa rosa
13/10/2025	19/10/2025	<u>Secondo</u>	Frittata al forno	Filetto di pesce* gratinato	Scaloppina al forno	Tortino vegetariano con verdure
06/04/2026	12/04/2026	<u>Contorno</u>	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Contorno crudo estivo	Zucchine all'olio
11/05/2026	17/05/2026		Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
15/06/2026	21/06/2026	<u>Merenda</u>	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Yogurt
20/07/2026	26/07/2026					Frutta fresca di stagione
24/08/2026	30/08/2026					
28/09/2026	04/10/2026					

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTENUTI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

\*\* Le crocchette/ hamburger di legumi sono composte esclusivamente da legumi- verdura- patate- poco pan grattato e spolverata di parmigiano \*\*

I pasti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con insalce prima congelate o surgelate

