

Menu

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2026-2027

Scuola dell'Infanzia

Settimana: 1

Lunedì Pasta pomodoro e basilico Tacchino gratinato Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Martedì Risotto allo zafferano Polpette di ceci in salsa agrodolce Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Mercoledì Spaghetti alle vongole Frittata Piselli al basilico Frutta fresca di stagione Pane	Giovedì Minestrone di verdura e legumi con cereali Mozzarella Patate arrosto Dolce Pane integrale	Venerdì Pasta agli aromi Burger merluzzo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane
---	--	--	---	--

Settimana: 2

Lunedì Riso e piselli Casciotta d'Urbino Cetrioli Frutta fresca di stagione Pane	Martedì Passato di zucchine e carote con pastina Hamburger alla pizzaiola Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane integrale	Mercoledì Pasta all'ortolana Plumcake di verdure estive e uovo Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione Pane	Giovedì Risotto al parmigiano Petto di pollo alla salvia Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	Venerdì Pasta al ragù vegetale Platessa al forno Bietola saltata Frutta fresca di stagione Pane
--	---	---	--	---

Settimana: 3

Lunedì Pasta al pomodoro e basilico Stracchino Piselli stufati Frutta fresca di stagione Pane	Martedì Crema di verdura e legumi con pastina Tacchino al rosmarino Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane integrale	Mercoledì Pasta agli aromi Hamburger di nasello con salsa di limone Carote filangè Dolce Pane	Giovedì Pasta integrale pomodoro e olive Castellane Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale	Venerdì Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Spinaci Frutta fresca di stagione Pane
---	---	---	---	---

Settimana: 4

Lunedì Risotto alle verdure Pollo al rosmarino Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane	Martedì Pasta pomodoro e ceci Frittata Insalata colorata Frutta fresca di stagione Pane integrale	Mercoledì Riso pomodoro e basilico Bocconcini di maiale Bietola saltata Frutta fresca di stagione Pane	Giovedì Pasta al ragù Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale	Venerdì Pasta alla crema di verdure Hamburger di merluzzo Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane
--	---	--	--	---

Settimana: 5

Lunedì Pasta ragù di lenticchie Stracchino Cetrioli Frutta fresca di stagione Pane	Martedì Tagliatelle al pomodoro Frittata Pomodori gratinati Frutta fresca di stagione Pane integrale	Mercoledì Riso ai formaggi Polpette di ceci in salsa agrodolce Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane	Giovedì Pasta zucchine e menta Vitellone arrosto Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione Pane integrale	Venerdì Pasta agli aromi Platessa al forno Insalata mista Dolce Pane
--	--	--	--	--



Piatti tipici marchigiani

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

