



## menu autunno/inverno

Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria - Comune di Bergegg



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Stracchino/Certosa Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Frittata di verdure* Fagiolini* al vapore Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con pasta Pollo al forno Patate all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Platessa* impanata Carote* all'olio Frutta fresca di stagione
	Passato di verdura* con riso Bocconcini di pollo dorati Patate al forno Frutta fresca di stagione	Lasagne* al pomodoro Bastoncini di pesce* Carote* al vapore Biscotti	Pasta all'olio extravergine Torta di verdure* Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta alla ricotta Polpette di bovino Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi* al pomodoro Spezzatino di tacchino Piselli* in umido Frutta fresca di stagione
	Pasta al pomodoro Asiago Piselli* all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Yogurt alla frutta	Riso allo zafferano Lenticchie in umido Biete* al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Platessa* impanata Carote* all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con pasta Straccetti di tacchino al limone Patate lesse Frutta fresca di stagione
	Ravioli di magro* al burro Frittata di zucchine* Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Broccoli* al vapore Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con riso Bocconcini di tacchino impanati Purè di patate Frutta fresca di stagione	Lasagne* al pomodoro Mozzarella Fagiolini* al vapore Biscotti	Riso all'olio extravergine Polpette di pesce* Finocchi* al forno Frutta fresca di stagione

**Merenda (a rotazione):** Banana, Biscotti, Budino, Crackers, Polpa di frutta, Plum cake, Succo di frutta, Torta casalinga.

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco. Sono previste almeno 3 tipologie di frutta fresca nella settimana. La tipologia di verdura potrà subire variazioni a seconda della disponibilità.

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, soffiti 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 di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 28/11/2025 - Validato da: Dott.ssa Silvia Santo