

Menu: Menu Lattanti a.s. 2026-2027 - Pranzo
Autunno/Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pomodoro Frittata Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Pastina in brodo vegetale Polpettine di manzo in umido Purea di patate Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Pasta al burro e salvia Asiago Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Risotto alla zucca Farinata di ceci Verdure invernali crude Pane Yogurt bianco	Minestra d'orzo Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale
Sett. 2 Pranzo	Risotto al radicchio Straccetti di pollo dorati al mais Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Pastina in brodo vegetale Crocchette di ricotta e biete Verdure invernali crude Purea di patate Pane Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro Piselli al prezzemolo Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Passato di verdure invernali con crostini Uova sode Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Pasta con broccoli Filetto di platessa dorata al forno Verdure invernali cotte Pane Yogurt bianco
Sett. 3 Pranzo	Pastina in brodo vegetale Frittata Patate al forno Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Crema di carote con riso Focaccia al pomodoro Stracchino Verdure invernali crude Pane Yogurt bianco	Risotto alla parmigiana Piselli al pomodoro Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale	Vellutata di patate e porri con pastina Pollo disossato ai carciofi Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Fettuccine al salmone Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale
Sett. 4 Pranzo	Pasta e fagioli Verdure invernali crude Verdure invernali cotte Pane Yogurt bianco	Risotto allo zafferano Uova sode Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Pasta all'olio EVO e grana Polpette di legumi Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Gnocchi di zucca al burro e salvia Ricotta Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale	Passato di verdure invernali con pastina Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale

Scuola dell'Infanzia Vittoria Albertoni — Tezze sul Brenta — A.S.2026-2027

Attenersi scrupolosamente alle ricette del Ricettario 2.0. La tipologia e la consistenza delle pietanze assecondano le esigenze e lo sviluppo del bambino. I legumi (piselli, fagioli...) devono essere decorticati o passati con il passaverdura. Non aggiungere sale o zucchero alle pietanze. La frutta del pranzo può essere anticipata a metà mattina e servita come spuntino. Gli gnocchi vengono serviti in forma di chicche di patate. Le grammature e le frequenze degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" della Regione Veneto.

XAUSA
MARTINA
08.10.2026
14:00:07
GMT+02:00

SIAN ULSS7 La dietista



Menu: Menu Lattanti a.s. 2026-2027 - Merenda
Autunno/Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Merenda	Torta allo yogurt	Yogurt bianco	Pane e frutta di stagione invernale	Carote	Frutta fresca invernale
Sett. 2 Merenda	Pane e frutta di stagione invernale	Frutta fresca invernale	Torta di mele	Pane e frutta di stagione invernale	Frutta fresca invernale
Sett. 3 Merenda	Latte e crackers	Frutta fresca invernale	Pane con marmellata	Carote	Pane e frutta di stagione invernale
Sett. 4 Merenda	Pane e frutta di stagione invernale	Frutta fresca invernale	Torta carote e mandorle	Yogurt bianco	Frutta fresca invernale

Attenersi scrupolosamente alle ricette del Ricettario 2.0. La tipologia e la consistenza delle pietanze assecondano le esigenze e lo sviluppo del bambino. I legumi (piselli, fagioli...) devono essere decorticati o passati con il passaverdura. Non aggiungere sale o zucchero alle pietanze. La frutta del pranzo può essere anticipata a metà mattina e servita come spuntino. Gli gnocchi vengono serviti in forma di chicche di patate. Le grammature e le frequenze degli alimenti rispettano quelle previste dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" della Regione Veneto.

XAUSA
MARTINA
08.10.2026
14:00:09
GMT+02:00

SIAN ULSS7 La dietista