



Menu: UGGIATE CON RONAGO- Infanzia "SEZIONE PRIMAVERA "  
Invernale 2025-26 Scuola dell'Infanzia - Comune di UGGIATE TREVANO



|                   | Lunedì                                                                                                      | Martedì                                                                                   | Mercoledì                                                                            | Giovedì                                                                                  | Venerdì                                                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sett. 1<br>Pranzo | Chicche di patate* al pomodoro<br>Mozzarella<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                            | Risotto allo zafferano<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura* cotta Invernale       | Pasta PICCOLA al pomodoro<br>Prosciutto cotto<br>Verdura cruda e *cotta Invernale    | Farro al pesto<br>Frittata al forno<br>Verdura* cotta Invernale                          | Crema di legumi con pasta<br>Patate e carote al vapore                            |
| Sett. 2<br>Pranzo | Pasta PICCOLA mimosa<br>(besciamella e zafferano)<br>Piselli* in umido<br>Verdura* cotta Invernale          | Pasta PICCOLA alle zucchine<br>Frittata al prosciutto<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Risotto al pomodoro<br>Arrosto di tacchino al forno<br>Verdura* cotta Invernale      | Focaccia farcita con prosciutto<br>cotto e formaggio<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Passato di verdura* con farro<br>Filetto di platessa* impanato<br>Patate al forno |
| Sett. 3<br>Pranzo | Pasta PICCOLA all'olio<br>Cotoletta di maiale impanata<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                  | Risotto alla parmigiana<br>Filetto di platessa* al forno<br>Verdura* cotta Invernale      | Pasta PICCOLA al pesto<br>Frittata al forno<br>Verdura cruda e *cotta Invernale      | Farro al pomodoro<br>Fettina di tacchino alla pizzaiola<br>Verdura* cotta Invernale      | Crema di zucchine con crostini<br>Lenticchie in umido<br>Verdura* cotta Invernale |
| Sett. 4<br>Pranzo | Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e<br>salvia<br>Piselli* in umido<br>Verdura cruda e *cotta Invernale | Risotto alle zucchine<br>Primo sale<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                   | Pasta PICCOLA al pomodoro<br>Fettina di pollo agli aromi<br>Verdura* cotta Invernale | Lasagne* al ragù di bovino adulto<br>Verdura cruda e *cotta Invernale                    | Passato di verdura* con orzo<br>Filetto di platessa* impanato<br>Purè di patate*  |

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale pari o inferiore all'1,7% s.s. e frutta fresca di stagione (banana, mele, prugne, pesche, albicocche, melone, anguria, ananas, in caso di poca disponibilità verrà somministrata mousse di frutta). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: broccoli, carote, fagiolini, finocchi, spinaci, zucchine; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde, pomodori, zucchine. 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, solfiti 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 congelata e/o surgelata all'origine