

Menu: UGGIATE CON RONAGO- Infanzia "SEZIONE PRIMAVERA" - Pranzo

Invernale 2026-27 *Scuola dell'Infanzia - Comune di UGGIATE TREVANO*

	Lunedì	***Martedì***	***Mercoledì***	***Giovedì***	***Venerdì***
Sett. 1 Pranzo	Chicche di patate* al pomodoro Mozzarella Verdura* cotta Invernale	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura cruda e *cotta Invernale	Polenta Bruscitt Verdura* cotta Invernale	Farro al pesto Frittata al forno Verdura cruda e *cotta Invernale	Crema di legumi con pasta Patate* e carote* al vapore
Sett. 2 Pranzo	Pasta PICCOLA al pomodoro Provolone DOP Verdura* cotta Invernale	Farro al ragù di verdure Frittata al parmigiano Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto al pomodoro Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta Invernale	Pasta PICCOLA all'olio e Grana Padano Piselli* in umido Verdura cruda e *cotta Invernale	Passato di verdura* con farro Arrosto di tacchino al forno Verdura* cotta Invernale
Sett. 3 Pranzo	Pasta PICCOLA all'olio Tonno all'olio Verdura* cotta Invernale	Crema di lenticchie con orzo Patate* e carote* al vapore	Pasta PICCOLA agli aromi Frittata al formaggio Verdura cruda e *cotta Invernale	Risotto allo zafferano Asiago DOP Verdura* cotta Invernale	Farro al pomodoro Fettina di tacchino alla pizzaiola Verdura* cotta Invernale
Sett. 4 Pranzo	Farro al pomodoro Lenticchie in umido Verdura* cotta Invernale	Risotto alle verdure Primo sale Verdura cruda e *cotta Invernale	Lasagne* al ragù di bovino adulto Verdura cruda e *cotta Invernale	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e salvia Fettina di pollo agli aromi Verdura cruda e *cotta Invernale	Passato di verdura* con orzo Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta Invernale

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 (banane, mele, prugne, pesche, albicocche, melone, anguria, ananas, in caso di poca disponibilità verranno somministrati mousse di frutta o succo d'arancia). Le verdure utilizzate saranno, per quelle COTTE: broccoli, carote, fagiolini, finocchi, spinaci; per quelle CRUDE: barbabietole, carote, cavolo cappuccio, finocchi, insalata verde. 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). Creati secondo le Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Lombardia - Aprile 2026 *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 19/10/2026- Validato da: Servizio Dietistico di Area