		MENU' INVERNALE NIDO (Girasoli, Chiccodrillo, Coccinelle) – MEDICINA (BO) – A.S. 2026/27				SPUNTINO	Merenda
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MAR	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Banana
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio		Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Latte e biscotti
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata + verdura cotte di stagione		Frutta	torta
		MERC	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	Yogurt
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno		Frutta	Pizza rossa
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta	Frutta fresca
23-nov	4° Settimana	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili + verdura cotte di stagione	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta	Banana
		MERC	Pasta al ragù bolognese	ricotta	Erbette gratinate		Frutta	Spianata
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce a olio e limone	Insalata verde + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Broccoli all'olio		Frutta	Yogurt alla frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Scaloppina con salsa saporita	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza rossa	bocconcino di parmigiano	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

6° Settimana 07-dic	LUN						
	MAR						
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta	Pizza rossa
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
	MAR	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta	Latte e biscotti
	MERC	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Frutta fresca
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ)	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	torta
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
9° Settimana 28-dic	LUN						
	MAR						
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
10° Settimana 04-gen	LUN						
	MAR						
	MERC				PANE		
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

		MENU' INVERNALE NIDI (Girasoli, Chiccodrillo, Coccinelle) – NO LATTE E DERIVATI – A.S. 2026/27				SPUNTINO	Merenda
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MAR	Pasta all'olio	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Banana
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio		Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pomodoro	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta	Yogurt soia
09-nov	2° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Succo e biscotti
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli al'olio		Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Svizzera	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt soia
		VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Patate lessate	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata + verdura cotte di stagione		Frutta	Torta
		MERC	Pasta integrale alle verdure	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	Yogurt soia
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno		Frutta	Pizza rossa
		VEN	Pasta all'olio	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta	Frutta fresca
23-nov	4° Settimana	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili + verdura cotte di stagione	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Succo e biscotti
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta	Banana
		MERC	Pasta al ragù bolognese	legumi al pomodoro	Erbette all'olio		Frutta	Spianata
		GIOV	Riso all'olio	Pesce a olio e limone	Insalata verde + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pasta alle verdure	Crocchette di ceci	Broccoli all'olio		Frutta	Yogurt soia
30-nov	5° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Scaloppina con salsa saporita	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza rossa	legumi al pomodoro	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt soia
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore all'olio		Frutta	Dolce
		VEN	Riso all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

6° Settimana 07-dic	LUN						
	MAR						
	MERC	Pasta all'olio	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta	Pizza rossa
	GIOV	Pasta al pomodoro	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Petto di pollo al forno	patate lessate		Frutta	Yogurt soia
7° Settimana 14-dic	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
	MAR	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli al'olio		Frutta	Succo e biscotti
	MERC	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Frutta fresca
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Svizzera	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt soia
	VEN	Riso all'olio	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Legumi al pomodoro	Patate lessate	PANE (LUN Pane integ)	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Pasta integrale alle verdure	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	Torta
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
9° Settimana 28-dic	LUN						
	MAR						
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
10° Settimana 04-gen	LUN						
	MAR						
	MERC				PANE		
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore all'olio		Frutta	Dolce
	VEN	Risotto all'olio	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

Laddove non specificato, tutte le preparazioni presenti in questo menù sono prive i latte e derivati.

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst group

MENU' INVERNALE NIDI (Girasoli, Chiccodrillo, Coccinelle) – NO GLUTINE – A.S. 2026/27

						Spuntino	Merenda
02-nov	2° Settimana	LUN					
		MAR	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	Frutta	Banana
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio	Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore	Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate	Frutta	Yogurt alla frutta
09-nov	3° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore	Frutta	Latte e biscotti
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con riso	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione	Frutta	Yogurt
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione	Frutta	Frutta fresca
16-nov	4° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata + verdura cotte di stagione	Frutta	torta
		MERC	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore	Frutta	Yogurt
		GIOV	Passato di verdure e legumi con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno	Frutta	Pizza rossa
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure	Frutta	Frutta fresca
23-nov	5° Settimana	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili + verdura cotte di stagione	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini	Frutta	Banana
		MERC	Pasta al ragù bolognese	ricotta	Erbette gratinate	Frutta	Spianata
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce a olio e limone	Insalata verde + verdura cotte di stagione	Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Broccoli all'olio	Frutta	Yogurt alla frutta
30-nov	6° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Scaloppina con salsa saporita	Patate al forno	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza rossa	bocconcino di parmigiano	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione	Frutta	Frutta fresca
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista + verdura cotte di stagione	Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato	Frutta	Dolce
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati	Frutta	Frutta fresca

PANE senza glutine

07-dic 7° Settimana	LUN						
	MAR						
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE senza glutine	Frutta	Pizza rossa
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
14-dic 8° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione		Frutta	Grissini
	MAR	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati	PANE senza glutine	Frutta	Latte e biscotti
	MERC	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Frutta fresca
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con riso	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
21-dic 9° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure		Frutta	Frutta fresca
	MAR	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore	PANE senza glutine	Frutta	torta
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
28-dic 10° Settimana	LUN						
	MAR						
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
04-gen 8° Settimana	LUN						
	MAR						
	MERC				PANE senza glutine		
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

Tutta la pasta, il pane, tutti i prodotti da forno e i prodotti gratinati verranno preparati utilizzando prodotti "senza glutine"

camst group	MENU' INVERNALE NIDI (Girasoli, Chiccodrillo, Coccinelle) – NO CARNE – A.S. 2026/27				Spuntino	Merenda
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MAR	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Banana
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Formaggio fresco	Carote all'olio		Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Formaggio fresco	carote al vapore		Frutta	Latte e biscotti
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di legumi	Broccoli gratinati		Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce	Insalata + verdura cotte di stagione		Frutta	torta
		MERC	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	Yogurt
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Formaggio fresco	Patate al forno		Frutta	Pizza rossa
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta	Frutta fresca
23-nov	4° Settimana	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Legumi all'olio	Carote a fili + verdura cotte di stagione	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta	Banana
		MERC	Pasta al ragù di lenticche	ricotta	Erbette gratinate		Frutta	Spianata
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce a olio e limone	Insalata verde + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Broccoli all'olio		Frutta	Yogurt alla frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio fresco	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza rossa	bocconcino di parmigiano	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Legumi al pomodoro	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

07-dic	6° Settimana	LUN						
		MAR						
		MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
14-dic	7° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di legumi	Broccoli gratinati		Frutta	Latte e biscotti
		MERC	Pasta al ragù di piselli	Formaggio fresco	carote al vapore		Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
21-dic	8° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	torta
		MERC						
		GIOV						
		VEN						
28-dic	9° Settimana	LUN						
		MAR						
		MERC						
		GIOV						
		VEN						
04-gen	10° Settimana	LUN						
		MAR						
		MERC				PANE		
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Legumi al pomodoro	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.

camst group

MENU' INVERNALE NIDI (Girasoli, Chiccodrillo, Coccinelle) – NO MAIALE – A.S. 2026/27

						Spuntino	Merenda
02-nov	1° Settimana	LUN					
		MAR	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Banana
		MERC	Riso pomodoro e piselli	Hamburger di pollo	Carote all'olio		Frutta	Pizza rossa
		GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
09-nov	2° Settimana	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
		MAR	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Latte e biscotti
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta	Frutta fresca
		GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
		VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
16-nov	3° Settimana	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ, VEN Focaccia)	Frutta	Frutta fresca
		MAR	Pasta al pomodoro	Panino con hamburger di manzo	Insalata + verdura cotte di stagione		Frutta	torta
		MERC	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	Yogurt
		GIOV	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Fettina di tacchino alle mele	Patate al forno		Frutta	Pizza rossa
		VEN	Pasta olio e parmigiano	Polpettine di pesce	rosticciata di verdure		Frutta	Frutta fresca
23-nov	4° Settimana	LUN	Pasta integrale al pomodoro	Sovracoscia di pollo arrosto	Carote a fili + verdura cotte di stagione	PANE (GIO panino, VEN pane integ.)	Frutta	Latte e biscotti
		MAR	Crema di carote con pastina	Frittatina al cavolfiore	Fagiolini		Frutta	Banana
		MERC	Pasta al ragù di lenticchie	ricotta	Erbette gratinate		Frutta	Spianata
		GIOV	Riso alla parmigiana	Pesce a olio e limone	Insalata verde + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		VEN	Pasta al pesto	Crocchette di ceci	Broccoli all'olio		Frutta	Yogurt alla frutta
30-nov	5° Settimana	LUN	Pasta al ragù di carni bianche	Pollo con salsa saporita	Patate al forno	PANE (MAR Pane integ)	Frutta	Cracker
		MAR	Pizza rossa	bocconcino di parmigiano	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
		MERC	Pasta integrali al pomodoro	Cotoletta di platessa	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt alla frutta
		GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
		VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

6° Settimana 07-dic	LUN						
	MAR						
	MERC	Pasta olio e parmigiano	Filetto di passera gratinato	Finocchi al vapore	PANE	Frutta	Pizza rossa
	GIOV	Pasta al pesto rosso	Frittatina ai broccoli	Spinaci al vapore		Frutta	Frutta fresca
	VEN	Vellutata di carote e ceci con pastina	Formaggio Asiago Dop	patate lessate		Frutta	Yogurt alla frutta
7° Settimana 14-dic	LUN	Pasta al pesce	Frittatina di patate	insalata e radicchio rosso + verdura cotte di stagione	PANE (MER Pane integ)	Frutta	Grissini
	MAR	Pasta integrali al pomodoro	Polpettine di carne di manzo	Broccoli gratinati		Frutta	Latte e biscotti
	MERC	Pasta al ragù di piselli	Petto di pollo alla piastra	carote al vapore		Frutta	Frutta fresca
	GIOV	Passato di verdura e fagioli con farro	Piadina + Casatella	Finocchi in pinzimonio + verdura cotte di stagione		Frutta	Yogurt
	VEN	Riso olio e parmigiano	Bocconcini di merluzzo gratinati	Insalata mista + verdura cotte di stagione		Frutta	Frutta fresca
8° Settimana 21-dic	LUN	Risotto allo zafferano	Mozzarella	Purè di verdure	PANE (LUN Pane integ)	Frutta	Frutta fresca
	MAR	Pasta integrale al pesto	Frittatina di carote	Spinaci al vapore		Frutta	torta
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
9° Settimana 28-dic	LUN						
	MAR						
	MERC						
	GIOV						
	VEN						
10° Settimana 04-gen	LUN						
	MAR						
	MERC				PANE		
	GIOV	Pastina in brodo vegetale	Bocconcini di pollo	Cavolfiore gratinato		Frutta	Dolce
	VEN	Risotto alla parmigiana	Frittatina di spinaci	Piselli stufati		Frutta	Frutta fresca

Le preparazioni saranno adeguate all'età dei bambini e realizzate nel rispetto delle indicazioni vigenti in materia di sicurezza alimentare e prevenzione del rischio di soffocamento.

Verdura e frutta saranno proposte privilegiando prodotti freschi e di stagione, con un'adeguata rotazione delle varietà nel corso del ciclo alimentare.

Il menù potrà subire variazioni per esigenze organizzative, di approvvigionamento delle materie prime o per garantire stagionalità e qualità delle preparazioni, mantenendo l'equilibrio nutrizionale previsto.

Il menù è stato elaborato nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN), delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e delle indicazioni regionali.