Menù

MENU IPOSODICO SCUOLA DELL'INFANZIA VILLA PREDIERA - AUTUNNO-INVERNO - ANNO 2026/2027 - (rev.00)

Sett.	LUNEDí	MARTEDí	MERCOLEDí	GIOVEDí	VENERDí
1^	Pasta e ceci Ricotta senza/poco sale Carote al vapore Pane iposodico Frutta di stagione	Vellutata di legumi con riso Frittata Patate lesse Pane iposodico Frutta di stagione	Polenta Fettine di manzo Piselli Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fettine di tacchino salvia e rosmarino Insalata di finocchi Pane iposodico Frutta di stagione	Risotto alla milanese Platessa al limone Fagiolini Pane iposodico Frutta di stagione
2^	Passato di verdura con orzo/farro Bocconcini di pollo in umido Zucchine trifolate Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al sugo di pomodoro Frittata Fagiolini Pane iposodico Frutta di stagione	Pastina con crema di lenticchie Merluzzo agli agrumi Insalata di finocchi Pane iposodico Frutta di stagione	Riso e piselli Uova sode Patate lesse Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al forno Tris di verdure Pane iposodico Frutta di stagione
3^	Vellutata di legumi con orzo/farro Hamburger/Carne ai ferri Fagiolini Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Frittata Zucca al forno Pane iposodico Frutta di stagione	Risotto con crema di zucchine Crocchette di zucca e ceci/Legumi in umido Patate al forno Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa al limone Zucchine trifolate Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta e fagioli Tris di verdure Pane iposodico Frutta di stagione
4^	Pasta al ragù Ricotta senza/poco sale Carote julienne Pane iposodico Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Burger/Polpette vegetali/Legumi stufati Patate lesse Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di verdure Insalata di pomodori Pane iposodico Frutta di stagione	Pastina con lenticchie Pollo ai ferri Fagiolini all'olio Pane iposodico Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Merluzzo agli agrumi Macedonia di verdure Pane iposodico Frutta di stagione

NOTE

Per le merende: ove presenti crackers/taralli, pane, focaccia, utilizzare prodotti iposodici.

MENU A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

Utilizzare prodotti zero sale o a ridotto contenuto (es. legumi freschi, uova fresche, salse di pomodoro senza sale, formaggi freschi, pane iposodico). No sale aggiunto

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CQY CERTIQUALITY
UNI EN ISO 9001:2015

Service POINT Srl