



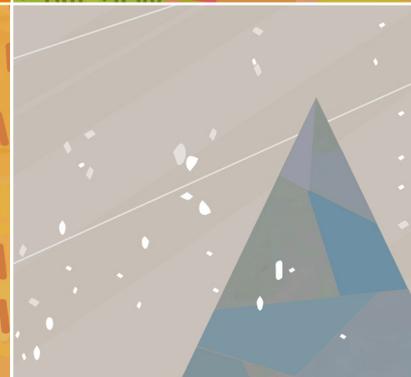
**EURO**  
RISTORAZIONE

# Calendario-menù

Anno scolastico 2024 / 2025

---

*Scuole Primarie*



Gentili Genitori,

presentiamo il – **CALENDARIO MENU'** – in modo che possiate conoscere quello che i vostri figli consumano giornalmente durante il pranzo nella mensa scolastica e, di conseguenza, organizzarvi per l'approntamento del pasto serale. Una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un buono stato di salute e di benessere; particolare importanza assume pertanto il momento della refezione scolastica, che ha un duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo. Il pasto a scuola offre la possibilità di far provare nuove esperienze gustative e assume una valenza relazionale molto importante di condivisione e di socializzazione. La ristorazione scolastica non deve essere vista come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali durante l'orario scolastico, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori. Nella predisposizione del menù, sono state prese in considerazione le indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) e dalle "Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica".

Frequenza consigliata degli alimenti settimanale e su quattro settimane per i menù scolastici

| PIATTI  | FREQUENZA settimanale | FREQUENZA mensile | PIATTI  | FREQUENZA settimanale | FREQUENZA mensile |
|---|-----------------------|-------------------|---|-----------------------|-------------------|
| PRIMI PIATTI a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro...) asciutti   | 3-4                   | 12-16             | Uova  | 0-1                   | 2-4               |
| PRIMI PIATTI a base di cereali (pasta, riso, orzo, farro...) in brodo (passati, creme, zuppe, minestre, ecc.) | 1-2                   | 4-8               | Formaggi  | 0-1                   | 2-4               |
| PIATTO UNICO  | 1-2                   | 4-8               | Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola)  |                       | 0-2               |
| SECONDI PIATTI  |                       |                   | VERDURA CRUDA e/o COTTA   | 5                     | Tutti i giorni    |
| Carne «rossa» (bovino, suino)   | 0-1                   | 2-3               | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   | 5                     | Tutti i giorni    |
| Carne «bianca» (avicincola: pollo, tacchino, coniglio)  | 1                     | 4                 | PANE  | 5                     | Tutti i giorni    |
| Pesce   | 1-2                   | 4-8               | PATATE / PURE'  | 0-1                   | 0-4               |
| Bastoncini di merluzzo surgelati (non prefritti)  |                       | 0-1               | YOGURT*   |                       | 4                 |
| Tonno (sconsigliato per Nido e Infanzia)  |                       | 0-1               | PRODOTTI DA FORNO DOLCI *   |                       | 1                 |
| Legumi come secondo piatto (piselli, fagioli, ceci, lenticchie)   | 1-2                   | 4-8               | *Da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione privilegiando quest'ultima, e prevenendo l'utilizzo del dolce o dello yogurt come eventuale integrazione del piatto unico. |                       |                   |

## CONSIGLI PER I GENITORI

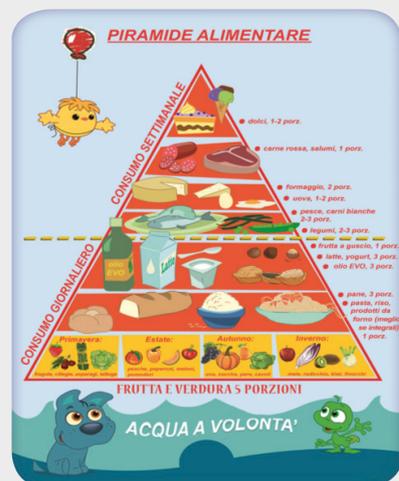
Per la **prima colazione** e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili come pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata che forniscono energia di pronto e facile utilizzo; yogurt e latte che assicurano un buon apporto di calcio e proteine; frutta fresca di stagione che garantisce vitamine, minerali e fibre.

Le **merende di metà mattina e di metà pomeriggio** devono fornire una piccola quantità di energia rispetto alla quota totale giornaliera; circa il 5% a metà mattina e il 5-10% per lo spuntino del pomeriggio per poter consentire di arrivare ai pasti principali con un adeguato appetito fisiologico. Per la merenda del mattino va preferito il consumo di frutta fresca di stagione o yogurt, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

Per la merenda del pomeriggio va privilegiato il consumo di frutta fresca di stagione alternandolo a diversi spuntini di facile digestione come latte o yogurt, abbinati a pane o prodotti da forno quali fette biscottate, cereali, biscotti secchi senza grassi idrogenati. Vanno preferiti succhi 100% frutta senza zuccheri aggiunti, spremute d'arancia fresche o tè deinetato senza aggiunta di zuccheri.

Per la **cena** scegliere preferibilmente alimenti diversi da quelli già consumati a pranzo in mensa. Esempi:

- se a pranzo il bambino ha consumato un pasto a base di minestra, carne, verdura e pane, a cena si consiglia riso, pasta, o altri cereali asciutti, formaggio o uova o legumi o pesce, verdura e pane.



- se a pranzo il bambino ha consumato un pasto a base di pasta, prosciutto, uova o formaggio, verdura e pane, a cena si consiglia minestra, pesce o legumi, uova o carne, verdura e pane, alternando nel corso della settimana le pietanze proteiche a base di pesce, carne, uova, formaggio, legumi.

- se a pranzo il bambino ha consumato un primo, un secondo e un contorno, a cena si consiglia di utilizzare il "piatto unico" come efficace modalità di associazione e modulazione degli alimenti per fornire un giusto equilibrio nell'apporto dei nutrienti, proponendo ad esempio pasta con legumi (fagioli o ceci o piselli), la pizza margherita, o la pasta al ragù.

Questi tre esempi di cena rispettano le indicazioni del Modello Alimentare Mediterraneo, che da sempre è sinonimo di alimentazione salubre, perché è capace di mantenere l'organismo in salute, prevenendo molte patologie e regalando una lunga aspettativa di vita sana, senza dimenticare l'attività motoria giornaliera.

**Il menù potrà subire delle variazioni, non dipendenti dalla nostra volontà, per mancata reperibilità di alcune materie prime o per modifica della ricetta per scarso gradimento. Ogni eventuale variazione verrà comunicata al plesso scolastico.**

# Settembre 2024

|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 1  | <b>domenica</b> |  |
| 2  | <b>lun</b>      |  |
| 3  | <b>mar</b>      |  |
| 4  | <b>mer</b>      |  |
| 5  | <b>gio</b>      |  |
| 6  | <b>ven</b>      |  |
| 7  | <b>sabato</b>   |  |
| 8  | <b>domenica</b> |  |
| 9  | <b>lun</b>      |  |
| 10 | <b>mar</b>      |  |
| 11 | <b>mer</b>      | RISO ALLA PARMIGIANA<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO<br>CAROTE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 12 | <b>gio</b>      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>SPINACI ALL'OLIO<br>POMODORO FRESCO<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                        |
| 13 | <b>ven</b>      | CREMA DI CAROTE CON FARRO<br>COSCETTA DI POLLO AL FORNO<br>PATATE ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE         |
| 14 | <b>sabato</b>   |  |
| 15 | <b>domenica</b> |  |
| 16 | <b>lun</b>      | RISO ALLO ZAFFERANO<br>TONNO ALL'OLIO<br>VERDURA COTTA SALTATA<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                    |

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 17 | <b>mar</b>      | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>HAMBURGER DI MANZO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |
| 18 | <b>mer</b>      | CREMA DI PISELLI CON ORZO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>INSALATA MISTA<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE      |
| 19 | <b>gio</b>      | PASTA ALL'OLIO<br>OMELETTE ALLE VERDURE<br>ZUCCHINE AL TEGAME<br>POMODORO FRESCO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                     |
| 20 | <b>ven</b>      | PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (piatto unico)<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 21 | <b>sabato</b>   |   |
| 22 | <b>domenica</b> |   |
| 23 | <b>lun</b>      | PASTA AL PESTO<br>BOCCONCINI DI POLLO DORATI AL MAIS<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE         |
| 24 | <b>mar</b>      | PASTA AI PISELLI<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>BIETE AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                       |
| 25 | <b>mer</b>      | RISO AL POMODORO<br>POLPETTE DI HALIBUT AL FORNO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>TORTA MARGHERITA<br>PANE  |
| 26 | <b>gio</b>      | PASTA AL POMODORO E RICOTTA<br>FAGIOLI CANNELLINI IN UMIDO<br>CAROTE AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 27 | <b>ven</b>      | CREMA AURORA CON PASTINA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE GRATINATE<br>POMODORO FRESCO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  |
| 28 | <b>sabato</b>   |   |
| 29 | <b>domenica</b> |   |
| 30 | <b>lun</b>      | RISO ALLE ZUCCHINE<br>FORMAGGIO GRANA PADANO<br>SPINACI ALLA PARMIGIANA<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |

**Pronti, partenza,... colazione!**

Fare una colazione semplice, equilibrata e completa: il modo migliore per iniziare la giornata con la giusta carica!

# Ottobre 2024

|    |          |   |
|----|----------|---|
| 1  | mar      | BIGOLI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (piatto unico)<br>POMODORI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                         |
| 2  | mer      | GNOCCHI AL POMODORO E RICOTTA<br>PISELLI PREZZEMOLATI<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>INSALATA E CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |
| 3  | gio      | VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO<br>PROSCIUTTO COTTO<br>PATATE AL FORNO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                              |
| 4  | ven      | PASTA FREDDA POMODORINI E BASILICO<br>HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO<br>MELANZANE PREZZEMOLATE<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 5  | sabato   |   |
| 6  | domenica |   |
| 7  | lun      | RISO ALL'ORTOLANA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>POMODORO FRESCO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                       |
| 8  | mar      | PASTA AL POMODORO<br>HAMBURGER DI CECI E RICOTTA AL FORNO<br>CAROTE GRATINATE<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  |
| 9  | mer      | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON FARRO<br>FETTINA DI TACCHINO AL FORNO<br>PATATE ALL'OLIO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                |
| 10 | gio      | PASTA AL PESTO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL LIMONE<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 11 | ven      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>ZUCCHINE AL BASILICO<br>CAROTE JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                                 |
| 12 | sabato   |   |
| 13 | domenica |   |
| 14 | lun      | PASTA ALLE VERDURE<br>TONNO ALL'OLIO<br>BROCCOLI AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                      |
| 15 | mar      | RISO ALL'OLIO EVO<br>PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS<br>CAVOLFIORI GRATINATI<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  |
| 16 | mer      | CREMA DI ZUCCA CON PASTINA<br>STRACCETTI DI MANZO AL POMODORO<br>POLENTA<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                          |

|    |          |  |
|----|----------|--|
| 17 | gio      | PASTA AI PISELLI<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>SPINACI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |
| 18 | ven      | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 19 | sabato   |  |
| 20 | domenica |  |
| 21 | lun      | RISO ALLO ZAFFERANO<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>VERDURA COTTA AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 22 | mar      | BIGOLI AL POMODORO<br>LENTICCHIE AL TEGAME<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 23 | mer      | PASSATO DI VERDURE CON FARRO<br>STRACCETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA<br>PURE' DI PATATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 24 | gio      | PASTA AL POMODORO<br>MERLUZZO ALLA VICENTINA<br>CAVOLFIORI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 25 | ven      | PASTA AL TONNO<br>FRITTATA AL FORNO<br>BROCCOLI SALTATI<br>INSALATA E CAPPUCCIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 26 | sabato   |  |
| 27 | domenica |  |
| 28 | lun      | PASTA ALL'OLIO<br>BOCCONCINI DI TACCHINO IN BIANCO<br>PURE' DI ZUCCA<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 29 | mar      | PASTA AL POMODORO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>CAROTE PREZZEMOLATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 30 | mer      | PASTA E FAGIOLI<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>PATATE AL ROSMARINO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 31 | gio      | <b>Menù a tema: HALLOWEEN</b><br>RISOTTO DELLA STREGA (risotto alla zucca,<br>Asiago e rosmarino)<br>FANTASMINI AL SUCCO DI VAMPIRO<br>(straccetti di pollo al pomodoro)<br>DITA DI STREGA (bastoncini di patate<br>al forno e ketchup)<br>CAPELLI DI STREGA (cappuccio viola)<br>BISCOTTO ZUCCHETTA<br>PANE |



# Novembre 2024

|    |          |  |
|----|----------|--|
| 1  | ven      | Festività  |
| 2  | sabato   |  |
| 3  | domenica |  |
| 4  | lun      | RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA<br>PISELLI AL TEGAME<br>CAROTE AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE |
| 5  | mar      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>BROCCOLI AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                 |
| 6  | mer      | RISO AL POMODORO<br>FRITTATA AL FORNO<br>SPINACI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                    |
| 7  | gio      | PASTA ALL'OLIO<br>SEPPIOLINE IN UMIDO<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                  |
| 8  | ven      | CREMA DI PORRI CON PASTINA<br>COSCETTA DI POLLO AL FORNO<br>PURE' DI PATATE<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 9  | sabato   |  |
| 10 | domenica |  |
| 11 | lun      | PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA<br>FORMAGGIO GRANA PADANO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 12 | mar      | RISO ZAFFERANO E PISELLI<br>PROSCIUTTO COTTO<br>BROCCOLI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                         |
| 13 | mer      | PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>CAROTE ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                 |
| 14 | gio      | PASTA ALLE VERDURE<br>HAMBURGER DI CARNI BIANCHE<br>BIETA AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                          |
| 15 | ven      | CREMA DI CANNELLINI E CAROTE CON FARRO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE GRATINATE<br>CAROTE JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE          |
| 16 | sabato   |  |

|    |          |  |
|----|----------|--|
| 17 | domenica |  |
| 18 | lun      | PASTA AI FORMAGGI<br>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>CAROTE PREZZEMOLATE<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 19 | mar      | PASTA AL POMODORO<br>OMELETTE AL PROSCIUTTO<br>COSTE AL TEGAME<br>INSALATA E CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE      |
| 20 | mer      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE         |
| 21 | gio      | VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO<br>PETTO DI POLLO AL FORNO<br>PATATE GRATINATE<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE    |
| 22 | ven      | RISO ALLA ZUCCA<br>HAMBURGER DI CECI ALLA PIZZAIOLA<br>PURE' DI CAROTE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA<br>PANE              |
| 23 | sabato   |  |
| 24 | domenica |  |
| 25 | lun      | PASTA AL POMODORO<br>PETTO DI POLLO AI FERRI<br>SPINACI ALLA PARMIGIANA<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE      |
| 26 | mar      | RISO ALLA CREMA DI RADICCHIO<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE    |
| 27 | mer      | PASTA E FAGIOLI<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE AL FORNO<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                    |
| 28 | gio      | BIGOLI AL RAGU' DI VITELLONE (piatto unico)<br>FINOCCHI GRATINATI<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE      |
| 29 | ven      | PASTA ALLE VERDURE<br>TONNO ALL'OLIO<br>BROCCOLI AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                      |
| 30 | sabato   |  |

## Varia!

Varia il più possibile le scelte alimentari per assumere tutte le diverse sostanze di cui il tuo organismo ha bisogno!

# Dicembre 2024

|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 1  | <b>domenica</b> |  |
| 2  | <b>lun</b>      | TORTELLINI IN BRODO<br>OMELETTE AL FORNO<br>PATATE ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>TORTA MARGHERITA<br>PANE                        |
| 3  | <b>mar</b>      | PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI CARNI BIANCHE<br>(piatto unico)<br>VERDURA COTTA SALTATA<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE     |
| 4  | <b>mer</b>      | PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA<br>FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO<br>CAROTE AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 5  | <b>gio</b>      | RISO ALLO ZAFFERANO<br>FILETTO DI HALIBUT AL POMODORO<br>BROCCOLI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE               |
| 6  | <b>ven</b>      | PASTA AL POMODORO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                   |
| 7  | <b>sabato</b>   |  |
| 8  | <b>domenica</b> |  |
| 9  | <b>lun</b>      | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE     |
| 10 | <b>mar</b>      | RISO ALLA ZUCCA<br>PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS<br>CAVOLFIORI GRATINATI<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |
| 11 | <b>mer</b>      | CREMA DI VERDURE CON CROSTINI<br>SPEZZATINO DI MANZO AL POMODORO<br>PATATE ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE |
| 12 | <b>gio</b>      | PASTA ALLA CARBONARA<br>PISELLI AL TEGAME<br>SPINACI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                         |
| 13 | <b>ven</b>      | PASTA ALL'OLIO<br>FRITTATA AL FORNO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                          |
| 14 | <b>sabato</b>   |  |
| 15 | <b>domenica</b> |  |
| 16 | <b>lun</b>      | PASTA ALLA CREMA DI VERDURE<br>BOCCONCINI DI POLLO AGLI AGRUMI<br>ZUCCA AL FORNO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE      |
| 17 | <b>mar</b>      | CREMA DI CAROTE CON PASTINA<br>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>PATATE AL ROSMARINO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE     |

|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 18 | <b>mer</b>      | PASTA ALLA CREMA DI RADICCHIO<br>FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO<br>CAROTE PREZZEMOLATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |
| 19 | <b>gio</b>      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA E CAROTE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 20 | <b>ven</b>      | <b>Menù a tema: NATALE</b><br>RICCIOLI D'ELFO (tortellini in brodo)<br>PALLINE DI NATALE (polpette di manzo<br>al pomodoro)<br>CREMA DI STELLE COMETE (purè di patate)<br>ALBERELLI DI NATALE (insalata e mais)<br>PANDORO<br>PANE |
| 21 | <b>sabato</b>   |  |
| 22 | <b>domenica</b> |  |
| 23 | <b>lun</b>      | Festività  |
| 24 | <b>mar</b>      | Festività  |
| 25 | <b>mer</b>      | Festività  |
| 26 | <b>gio</b>      | Festività  |
| 27 | <b>ven</b>      | Festività  |
| 28 | <b>sabato</b>   |  |
| 29 | <b>domenica</b> |  |
| 30 | <b>lun</b>      | Festività  |
| 31 | <b>mar</b>      | Festività  |



## Legumi!

Piselli, ceci, lenticchie, fagioli... Non dimentichiamo di integrare l'alimentazione con i legumi!

# Gennaio 2025

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 1  | mer             | Festività   |
| 2  | gio             | Festività   |
| 3  | ven             | Festività   |
| 4  | <b>sabato</b>   |   |
| 5  | <b>domenica</b> |   |
| 6  | lun             | Festività   |
| 7  | mar             | PASTA AL POMODORO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>CAROTE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                       |
| 8  | mer             | PASTINA IN BRODO<br>STRACCHETTI DI POLLO AL POMODORO<br>PURE' DI PATATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>TORTA MARGHERITA<br>PANE        |
| 9  | gio             | RISO ALLA PARMIGIANA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>CAVOLFIORI ALL'OLIO<br>INSALATA E CAPPUCCIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                |
| 10 | ven             | BIGOLI AL POMODORO<br>HAMBURGER DI HALIBUT AL FORNO<br>FINOCCHI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE            |
| 11 | <b>sabato</b>   |   |
| 12 | <b>domenica</b> |   |
| 13 | lun             | RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA<br>PISELLI IN UMIDO<br>CAROTE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 14 | mar             | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>SPINACI AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                        |
| 15 | mer             | RISO ALLA ZUCCA<br>OMELETTE AI FORMAGGI<br>BROCCOLI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                        |
| 16 | gio             | PASTA AL POMODORO<br>MERLUZZO ALLA VICENTINA<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                  |



|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 17 | ven             | PASSATO DI VERDURE CON ORZO<br>COSCETTA DI POLLO AL FORNO<br>PURE' DI PATATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                       |
| 18 | <b>sabato</b>   |  |
| 19 | <b>domenica</b> |  |
| 20 | lun             | RISO ALLO ZAFFERANO<br>FORMAGGIO GRANA PADANO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                |
| 21 | mar             | PASTA PASTICCATA AL RAGU' DI VITELLONE (piatto unico)<br>CAROTE ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                     |
| 22 | mer             | PASTA ALLA PIZZAIOLA<br>SEPIE IN UMIDO<br>BIETA AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 23 | gio             | CREMA DI CANNELLINI E CAROTE CON RISO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                         |
| 24 | ven             | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>BOCCONCINI DI POLLO IN BIANCO<br>BROCCOLI GRATINATI<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE              |
| 25 | <b>sabato</b>   |  |
| 26 | <b>domenica</b> |  |
| 27 | lun             | <b>LOMBARDIA</b><br>RISOTTO ALLA MILANESE<br>PEPITE DI POLLO ALLA MILANESE<br>FINOCCHI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE      |
| 28 | mar             | <b>TOSCANA</b><br>PAPPA AL POMODORO<br>MERLUZZO ALLA LIVORNESE<br>PATATE AL FORNO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE             |
| 29 | mer             | <b>VENETO</b><br>RISOTTO AL RADICCHIO E SALSICCIA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>POLENTA E FAGIOLI AL POMODORO<br>BISCOTTI "ZALETI"<br>PANE              |
| 30 | gio             | <b>LAZIO</b><br>SPAGHETTI ALLA CARBONARA<br>COSCETTA DI POLLO ALLA ROMANA<br>SPINACI SALTATI<br>CAROTE JULIENNE<br>CROSTATA ALLA RICOTTA<br>PANE |
| 31 | ven             | <b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b><br>POLENTA AL RAGU'<br>FRICO DI PATATE<br>PISELLI AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE          |

SETTIMANA MENÙ REGIONALI

# Febbraio 2025

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 1  | <b>sabato</b>   |   |
| 2  | <b>domenica</b> |   |
| 3  | lun             | BIGOLI AL POMODORO<br>PISELLI PREZZEMOLATI<br>SPINACI ALLA PARMIGIANA<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE               |
| 4  | mar             | RISO ALLA ZUCCA<br>TONNO ALL'OLIO<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                          |
| 5  | mer             | VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE         |
| 6  | gio             | PASTICCIO AL RAGU' DI VITELLONE (piatto unico)<br>CAROTE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE             |
| 7  | ven             | PASTA ALL'OLIO<br>ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO<br>BROCCOLI AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |
| 8  | <b>sabato</b>   |   |
| 9  | <b>domenica</b> |   |
| 10 | lun             | TORTELLINI IN BRODO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>TORTA MARGHERITA<br>PANE                    |
| 11 | mar             | PASTA ALLA CREMA DI VERDURE<br>PETTO DI POLLO AL LIMONE<br>CAVOLFIORI ALL'OLIO<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 12 | mer             | PASTA AL POMODORO<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                     |
| 13 | gio             | PASTA ALL'OLIO<br>TORTINO DI CECI AL POMODORO<br>CAROTE AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                 |
| 14 | ven             | RISO ALLO ZAFFERANO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>BROCCOLI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |
| 15 | <b>sabato</b>   |   |
| 16 | <b>domenica</b> |   |
| 17 | lun             | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE             |

|    |                 |  |
|----|-----------------|--|
| 18 | mar             | RISO ALLA ZUCCA<br>PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS<br>CAVOLFIORI GRATINATI<br>INSALATA E RADICCHIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 19 | mer             | CREMA DI VERDURE CON CROSTINI<br>SPEZZATINO DI MANZO AL POMODORO<br>PATATE ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |
| 20 | gio             | PASTA ALLA CARBONARA<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>SPINACI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 21 | ven             | PASTA ALL'OLIO<br>FRITTATA AL FORNO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 22 | <b>sabato</b>   |  |
| 23 | <b>domenica</b> |  |
| 24 | lun             | PASTA ALLA CREMA DI VERDURE<br>BOCCONCINI DI POLLO AGLI AGRUMI<br>ZUCCA AL FORNO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 25 | mar             | CREMA DI CAROTE CON PASTINA<br>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>PATATE AL ROSMARINO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 26 | mer             | PASTA AL RADICCHIO<br>FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO<br>CAROTE PREZZEMOLATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE  |
| 27 | gio             | <b>Menù a tema: CARNEVALE</b><br>PASTA ARLECCHINO<br>(pasta tricolore all'olio)<br>CASTAGNOLE SALATE<br>(pepite di pollo dorate al mais)<br>CARMELLE DI CARNEVALE<br>(carote gratinate)<br>STELLE FILANTI E CORIANDOLI<br>(cappuccio julienne e mais)<br>BISCOTTO MASCHERINA<br>PANE |
| 28 | ven             | RISO AL POMODORO<br>PROSCIUTTO COTTO<br>BIETA ALL'OLIO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |



**Tanta acqua!**

È importante e bisogna berne almeno 1,5 - 2 litri al giorno!

# Marzo 2025

|    |          |  |
|----|----------|--|
| 1  | sabato   |  |
| 2  | domenica |  |
| 3  | lun      | Festività  |
| 4  | mar      | Festività  |
| 5  | mer      | Festività  |
| 6  | gio      | RISO ALLA PARMIGIANA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>CAVOLFIORI ALL'OLIO<br>INSALATA E CAPPUCCIO<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                   |
| 7  | ven      | BIGOLI AL POMODORO<br>HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO<br>FINOCCHI GRATINATI<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE              |
| 8  | sabato   |  |
| 9  | domenica |  |
| 10 | lun      | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>FRITTATA AL FORNO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE       |
| 11 | mar      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>SPINACI ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                |
| 12 | mer      | CREMA DI CAROTE CON RISO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>PATATE ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE         |
| 13 | gio      | RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA<br>PISELLI IN UMIDO<br>CAVOLFIORI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 14 | ven      | RISO ALLO ZAFFERANO<br>COSCETTA DI POLLO AL FORNO<br>FINOCCHI GRATINATI<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                 |
| 15 | sabato   |  |
| 16 | domenica |  |
| 17 | lun      | PASTA AL PESTO<br>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>VERDURA COTTA SALTATA<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE           |

|    |          |   |
|----|----------|---|
| 18 | mar      | RISO ALL'ORTOLANA<br>HAMBURGER DI MANZO AL FORNO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 19 | mer      | PASTICCIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE<br>(piatto unico)<br>FINOCCHI GRATINATI<br>INSALATA E MAIS<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE  |
| 20 | gio      | CREMA DI PISELLI CON FARRO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 21 | ven      | <b>Menù a tema: PRIMAVERA</b><br>PASTA AL PESTO E RICOTTA<br>HAMBURGER DI MERLUZZO CON CREMA<br>DI ZUCCHINE<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>CROSTATA ALLE CILIEGIE<br>PANE |
| 22 | sabato   |   |
| 23 | domenica |   |
| 24 | lun      | BIGOLI AL POMODORO<br>BOCCONCINI DI POLLO E VERDURE<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 25 | mar      | PASTA AL POMODORO E BASILICO<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 26 | mer      | PIZZA MARGHERITA<br>FAGIOLI CANNELLINI PREZZEMOLATI<br>CAROTE ALL'OLIO EVO<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 27 | gio      | RISO ALLA PARMIGIANA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>COSTE AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |
| 28 | ven      | CREMA AURORA CON PASTINA<br>POLPETTE DI MERLUZZO AL FORNO<br>PATATE GRATINATE<br>INSALATA VERDE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |
| 29 | sabato   |   |
| 30 | domenica |   |
| 31 | lun      | PASTA ALLA MAMMA ROSA<br>PISELLI PREZZEMOLATI<br>SPINACI ALLA PARMIGIANA<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |



**Abbasso le merendine!**

Attenzione agli snack confezionati, spesso sono poveri di nutrienti e ricchi di sale e zuccheri!

# Aprile 2025

|    |          |   |
|----|----------|---|
| 1  | mar      | PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (piatto unico)<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>INSALATA E MAIS<br>TORTA MARGHERITA<br>PANE                       |
| 2  | mer      | PASTA AL POMODORO<br>TONNO ALL'OLIO<br>ZUCCHINE TRIFOLATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                     |
| 3  | gio      | VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO<br>PROSCIUTTO COTTO<br>PATATE AL FORNO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                         |
| 4  | ven      | RISO ALLA CREMA DI ZUCCHINE<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                           |
| 5  | sabato   |   |
| 6  | domenica |   |
| 7  | lun      | PASTA AL POMODORO E BASILICO<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>COSTE AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                       |
| 8  | mar      | PASTA ALLA NORMA<br>UOVA STRAPAZZATE<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                      |
| 9  | mer      | PASSATO DI VERDURE CON PASTINA<br>STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE<br>PATATE ALL'OLIO<br>INSALATA E FINOCCHI<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE          |
| 10 | gio      | RISO ALLO ZAFFERANO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>ZUCCHINE AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                   |
| 11 | ven      | RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA<br>HAMBURGER DI CECI AL FORNO<br>CAROTE GRATINATE<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 12 | sabato   |   |
| 13 | domenica |   |
| 14 | lun      | RISO AL POMODORO<br>BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO<br>CAVOLFIORI ALL'OLIO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                   |
| 15 | mar      | PASTICCIO AL POMODORO E MOZZARELLA<br>(piatto unico)<br>CAROTE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>BUDINO ALLA VANIGLIA<br>PANE                 |

|    |          |   |   |
|----|----------|---|---|
| 16 | mer      | <b>Menù a tema: PASQUA</b><br>BIGOLI AL RAGU' DI VITELLONE<br>COSCETTA DI POLLO AGLI AROMI<br>SPINACI GRATINATI<br>INSALATA E CAROTE JULIENNE<br>BISCOTTO COLOMBINA<br>PANE |  |
| 17 | gio      | Festività   |   |
| 18 | ven      | Festività   |   |
| 19 | sabato   |   |   |
| 20 | domenica |   |   |
| 21 | lun      | Festività   |   |
| 22 | mar      | PASTA AL PESTO<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA E CAROTE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |   |
| 23 | mer      | PASTA AI FORMAGGI<br>COSCETTA DI POLLO AL FORNO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO EVO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |   |
| 24 | gio      | PIZZA MARGHERITA<br>AFFETTATO DI TACCHINO<br>FINOCCHIO AL FORNO<br>INSALATA VERDE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |   |
| 25 | ven      | Festività   |   |
| 26 | sabato   |   |   |
| 27 | domenica |   |   |
| 28 | lun      | PASSATO DI VERDURE CON ORZO<br>BOCCONCINI DI TACCHINO AL LIMONE<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |   |
| 29 | mar      | BIGOLI AL RAGU' DI VITELLONE (piatto unico)<br>FAGIOLINI ALL'OLIO EVO<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE   |   |
| 30 | mer      | PASTA ALL'AMATRICIANA<br>PISELLI AL TEGAME<br>ZUCCHINE GRATINATE<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE   |   |

**Prova, assaggia!**

I gusti si modificano nel tempo! Prova sempre ad assaggiare  
alimenti nuovi o diversi da quelli che mangi di solito!

# Maggio 2025

|   |                         |   |
|---|-------------------------|---|
| 1 | gio                     | Festività   |
| 2 | ven                     | Festività   |
| 3 | sabato                  |   |
| 4 | domenica                |   |
| 5 | lun<br>colore<br>bianco | PASTA AI FORMAGGI<br>BOCCONCINI DI POLLO AL LATTE<br>CAVOLFIORI GRATINATI<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>YOGURT ALLA BANANA<br>PANE                         |
| 6 | mar<br>colore<br>giallo | PASTA MIMOSA (RICOTTA<br>E ZAFFERANO)<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO<br>AL MAIS<br>PATATE DORATE<br>CAROTE JULIENNE<br>BUDINO ALLA VANIGLIA<br>PANE |
| 7 | mer<br>colore<br>rosso  | BIGOLI AL POMODORO<br>HAMBURGER DI LEGUMI CON KETCHUP<br>PEPERONATA<br>POMODORI<br>MELA ROSSA<br>PANE   |

ARCOBALENO

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
| 8  | gio<br>colore<br>viola | RISOTTO PEPPA-PIG (BESCIAMELLA<br>ALLA BARBABIETOLA)<br>BOCCONCINI DI MAIALE CON<br>DADOLATA DI MELANZANE<br>PURE' DI CAROTE VIOLA<br>CAPPUCCIO VIOLA<br>CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO<br>PANE |
| 9  | ven<br>colore<br>verde | PASTA AL PESTO E ZUCCHINE<br>FRITTATA ALLE ERBETTE<br>SPINACI AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>TORTA MARGHERITA ALLA MENTA<br>PANE   |
| 10 | sabato                 |  |
| 11 | domenica               |  |
| 12 | lun                    | RISO ALLO ZAFFERANO<br>TONNO ALL'OLIO<br>VERDURA COTTA SALTATA<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 13 | mar                    | PASTA INTEGRALE AL POMODORO<br>HAMBURGER DI MANZO<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 14 | mer                    | CREMA DI PISELLI CON ORZO<br>FORMAGGIO MOZZARELLA<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |
| 15 | gio                    | PASTA ALL'OLIO<br>OMELETTE ALLE VERDURE<br>ZUCCHINE AL TEGAME<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE  |

SETTIMANA

|    |          |  |
|----|----------|--|
| 16 | ven      | BIGOLI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (piatto unico)<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                  |
| 17 | sabato   |  |
| 18 | domenica |  |
| 19 | lun      | PASTA AL PESTO<br>BOCCONCINI DI POLLO DORATI AL MAIS<br>FAGIOLINI ALL'OLIO<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                 |
| 20 | mar      | PASTA AI PISELLI<br>FORMAGGIO STRACCHINO<br>BIETE AL TEGAME<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                                  |
| 21 | mer      | RISO ALLE VERDURE<br>POLPETTE DI MERLUZZO AL FORNO<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE              |
| 22 | gio      | PASTA AL POMODORO<br>FAGIOLI CANNELLINI IN UMIDO<br>CAROTE AL TEGAME<br>CAPPUCCIO JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                      |
| 23 | ven      | CREMA DI CAROTE CON FARRO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>PATATE GRATINATE<br>POMODORO FRESCO<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                       |
| 24 | sabato   |  |
| 25 | domenica |  |
| 26 | lun      | RISO ALLE ZUCCHINE<br>FORMAGGIO GRANA PADANO<br>SPINACI ALLA PARMIGIANA<br>CAROTE JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                      |
| 27 | mar      | BIGOLI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE (piatto unico)<br>CAROTE BABY ALL'OLIO<br>INSALATA VERDE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                  |
| 28 | mer      | PASTA AL POMODORO E RICOTTA<br>PISELLI PREZZEMOLATI<br>FAGIOLINI AL TEGAME<br>INSALATA E FINOCCHI<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE               |
| 29 | gio      | VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO<br>PROSCIUTTO COTTO<br>PATATE AL FORNO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                         |
| 30 | ven      | <b>MENÙ DI FINE ANNO!</b><br>PASTA AL POMODORO<br>HAMBURGER DI MANZO<br>PATATE AL FORNO CON KETCHUP<br>CAROTE JULIENNE<br>GELATO<br>PANE |
| 31 | sabato   |  |



# Giugno 2025

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 1  | <b>domenica</b> |   |
| 2  | <b>lun</b>      | <i>Festività</i>  |
| 3  | <b>mar</b>      | PASTA AL POMODORO<br>UOVA STRAPAZZATE<br>CAROTE GRATINATE<br>FINOCCHI JULIENNE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE                           |
| 4  | <b>mer</b>      | VELLUTATA DI ZUCCHINE CON FARRO<br>FETTINA DI TACCHINO AL FORNO<br>PATATE ALL'OLIO<br>INSALATA E MAIS<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE    |
| 5  | <b>gio</b>      | PASTA AL PESTO<br>FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL LIMONE<br>TRIS DI VERDURE AL TEGAME<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA FRESCA<br>PANE |
| 6  | <b>ven</b>      | PIZZA MARGHERITA<br>FORMAGGIO ASIAGO<br>ZUCCHINE AL BASILICO<br>CAROTE JULIENNE<br>YOGURT ALLA FRUTTA<br>PANE                     |
| 7  | <b>sabato</b>   |   |
| 8  | <b>domenica</b> |   |
| 9  | <b>lun</b>      |   |
| 10 | <b>mar</b>      |   |
| 11 | <b>mer</b>      |   |
| 12 | <b>gio</b>      |   |
| 13 | <b>ven</b>      |   |
| 14 | <b>sabato</b>   |   |
| 15 | <b>domenica</b> |   |
| 16 | <b>lun</b>      |   |

|    |                 |
|----|-----------------|
| 17 | <b>mar</b>      |
| 18 | <b>mer</b>      |
| 19 | <b>gio</b>      |
| 20 | <b>ven</b>      |
| 21 | <b>sabato</b>   |
| 22 | <b>domenica</b> |
| 23 | <b>lun</b>      |
| 24 | <b>mar</b>      |
| 25 | <b>mer</b>      |
| 26 | <b>gio</b>      |
| 27 | <b>ven</b>      |
| 28 | <b>sabato</b>   |
| 29 | <b>domenica</b> |
| 30 | <b>lun</b>      |

**Pit-stop!**

Lo spuntino ideale? Nutriente e leggero!



**EURO**  
RISTORAZIONE

**Euroristorazione s.r.l.**

via Savona, 144 - 36040 - Torri di Quartesolo (VI)  
Tel 0444 58 06 99 - Fax 0444 58 36 55  
[www.euroristorazione.it](http://www.euroristorazione.it) - [info@euroristorazione.it](mailto:info@euroristorazione.it)

