



menù estivo 2026

Scuola dell'Infanzia Bruno Ciari – Comune di Bedizzole



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Asiago DOP Carote julienne Pane e frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro Frittata al formaggio Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Sedanini all'olio Fagioli cannellini all'olio e prezzemolo Insalata verde Pane integrale e frutta fresca	Passato di verdura* con orzo Mini burger di merluzzo gratinati Spinaci* gratinati Pane e frutta fresca	Insalata di riso al pesto, con pomodoro fresco e mozzarella Fusi di pollo al forno Insalata verde e finocchi julienne Pane e frutta fresca
2	Pizza margherita Insalata verde Pane ½ porzione e frutta fresca	Sedanini al pomodoro Uova strapazzate Carote julienne Pane e frutta fresca	Fusilli all'olio Mini burger di legumi al forno Insalata verde e mais Pane integrale e frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro Filetto di platessa* gratinato Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Penne integrali al ragù di bovino Pomodori Pane e frutta fresca
3	Fusilli integrali al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Insalata verde e pomodori Pane e frutta fresca	Sedanini all'olio Piselli* in umido Carote julienne Pane e frutta fresca	Passato di verdura* con orzo Bocconcini di pollo al rosmarino Patate al vapore Pane integrale ½ porz e frutta	Risotto allo zafferano Frittata alle zucchine Insalata verde Pane e frutta fresca	Penne al pomodoro e ricotta Primo sale Spinaci* gratinati Pane e frutta fresca
4	Risotto alle zucchine Mini burger di merluzzo gratinati Insalata verde e mais Pane e frutta fresca	Insalata di farro con pomodoro fresco e mozzarella Uova strapazzate Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca	Penne al pesto Caciotta Zucchine gratinate Pane integrale e frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Mini burger di legumi al forno Carote julienne Pane e frutta fresca	Passato di verdura* con riso Cotoletta di maiale impanata Finocchi julienne Pane e frutta fresca
5	Pizza rossa Mozzarella Carote julienne Pane ½ porzione e frutta fresca	Sedanini al pesto Filetto di platessa* gratinato Pomodori Pane e frutta fresca	Penne integrali al pomodoro e ricotta Frittata al formaggio Finocchi julienne Pane integrale e frutta fresca	Risotto al Grana Padano DOP Lenticchie in umido Insalata verde Pane e frutta fresca	Passato di verdura* con orzo Fusi di pollo al forno Patate al vapore Pane ½ porzione e frutta fresca
6	Sedanini al pesto Piselli* in umido Carote julienne Pane e frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Insalata verde Pane e frutta fresca	Lasagne* al ragù di bovino Zucchine gratinate Pane integrale e frutta fresca	Passato di verdura* con farro Primo sale Insalata verde e mais Pane e frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Finocchi julienne Pane e frutta fresca

Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca di stagione o mousse 100% frutta (massimo 1 volta a settimana) e pane (integrale il martedì) non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale.

Per tutte le preparazioni verrà utilizzato esclusivamente sale iodato e olio extravergine d'oliva. Verranno proposti almeno quattro tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra:

banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta, passata di pomodoro, mela, orzo, pasta per lasagne all'uovo, riso, gnocchi surgelati, olio extra vergine di oliva per condimenti a crudo, farina di frumento e di mais, latte UHT, ricotta, misto d'uovo, legumi secchi (fagioli), carote, fagiolini surgelati, misto di verdure per minestrone surgelato e banane equo e solidali, yogurt

Per il vitto comune non è possibile garantire che i piatti siano privi di 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 dovuti a potenziali contaminazioni crociate durante la varie fasi del processo produttivo. In caso di **ALLERGIE** e/o **INTOLLERANZE** alimentari rivolgersi al referente Nutritional Service Specialist del Servizio Dietistico di Area di Markas. In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.

* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 14/04/2026_rev.1 – Validato da: Servizio Dietistico di Area