



Comune di Villaricca MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA A.S 2025-2026*

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con zucca Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno Carciofi trifolati Frutta di stagione Pane bianco	Pasta alla bolognese Trancio di parmigiano Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco
MARTEDI	Pasta e lenticchie Carote all'agro Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e patate Formaggio spalmabile Spinaci all'agro Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta integrale con zucca Arista di maiale al forno Patate al forno Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e ceci Polpette di bovino al forno Tris di verdure di stagione Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>
MERCOLEDI	Pasta integrale al sugo di pomodoro Sovracoscia di pollo Patate brasate Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e ceci Omelette di spinaci Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Petto di pollo Spinaci al limone Frutta di stagione Pane bianco	Pasta con patate Prosciutto cotto di I qualità Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e fagioli Formaggio spalmabile Tris di verdure di stagione Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso al sugo Filetto di pesce panato al forno Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso con minestrone di verdure Filetto di pesce panato al forno Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Pasta integrale al sugo di pomodoro Filetto di pesce al pomodoro Insalata verde Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>
VENERDI	Riso con minestrone di verdure Filetto di pesce panato al forno Spinaci all'agro Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta integrale con zucca Scaloppina di vitello Tris di verdure di stagione Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e lenticchie Carote all'agro Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e lenticchie Carote all'agro Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e da g. 50 (primaria) (2 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. **Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione dei pasti e le relative grammature.**