COMUNE DI CESIOMAGGIORE
Protocollo Partenza N. 8063/2026 del 10-09-2026
Doc. Principale - Class. 7.1 - Copia Documento

Comune di Cesiomaggiore

Menù Autunno/inverno- Scuola dell'Infanzia

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	1	Frutta fresca di stagione	crema di zucca con pastina	stracchino/ricotta	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MAR	1	Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino		Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MER	1	Frutta fresca di stagione	Pasta al radicchio	pesce dorato al forno *	ceci e carote	Pane		merenda
GIO	1	Frutta fresca di stagione	crema di carote e piselli con orzo *	Frittata alla pizzaiola	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
VEN	1	Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro	bocconcini di pollo all' arancia	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
LUN	2	Frutta fresca di stagione	Pizza margherita		Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MAR	2	Frutta fresca di stagione	Pasta burro e formaggio	tortino di pesce *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MER	2	Frutta fresca di stagione	Polenta	spezzatino di pollo	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
GIO	2	Frutta fresca di stagione	Vellutata di carote con farro	macinato in umido	patate al forno	Pane		merenda
VEN	2	Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro	fagioli in umido	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
LUN	3	Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con pastina	pesce al forno *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MAR	3	Frutta fresca di stagione	Risotto al radicchio	Scaloppina di tacchino	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MER	3	Frutta fresca di stagione	Lasagne al ragù di bovino *		Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
GIO	3	Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola	Asiago	piselli e carote *	Pane		merenda
VEN	3	Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con riso *	Uova strapazzate	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
LUN	4	Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure invernali	tortinoal formaggio	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MAR	4	Frutta fresca di stagione	minestra in brodo vegetale con pastina	spezzatino di bovino con patate	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
MER	4	Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di legumi *	mozzarella	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
GIO	4	Frutta fresca di stagione	pasta all'olio	Pollo al forno	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda
VEN	4	Frutta fresca di stagione	pasta alla pizzaiola	Pesce olio e limone *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane		merenda

Possibili specie ittiche presenti in menù: MERLUZZO (Pollachius virens); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella); LIMANDA (limanda limanda)

* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario (M) = presenza di maiale

verdura cruda e/o cotta_: per le preparazioni"gratinata" o "alla parmigiana" possono essere utilizzati pane grattugiato (glutine) e formaggio grattugiato (1,3)

COMUNE DI CESIOMAGGIORE
Protocollo Arrivo N. 8008/2026 del 09-09-2026
Doc. Principale - Class. 7.1 - Copia Documento

COMUNE DI CESIOMAGGIORE
Protocollo Partenza N. 8063/2026 del 10-09-2026
Doc. Principale - Class. 7.1 - Copia Documento

Comune di Cesiomaggiore

Menù Autunno/Inverno- Primaria/Secondaria

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	1	Frutta fresca di stagione	Pasta alla zucca	stracchino/ricotta	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MAR	1	Frutta fresca di stagione	Gnocchi al ragù di bovino		Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MER	1	Frutta fresca di stagione	Pasta al radicchio	pesce dorato al forno *	ceci e carote	Pane	Frutta fresca di stagione	
GIO	1	Frutta fresca di stagione	crema di carote e piselli con orzo *	Frittata alla pizzaiola	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
VEN	1	Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro	bocconcini di pollo all' arancia	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
LUN	2	Frutta fresca di stagione	Pizza margherita		Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MAR	2	Frutta fresca di stagione	Pasta burro e formaggio	tortino di pesce *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MER	2	Frutta fresca di stagione	Polenta	spezzatino di pollo	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
GIO	2	Frutta fresca di stagione	Vellutata di carote con farro	polpette/sformato di bovino e patate	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
VEN	2	Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro	fagioli in umido	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
LUN	3	Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di verdure invernali	pesce al forno *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MAR	3	Frutta fresca di stagione	Risotto al radicchio	Scaloppina di tacchino	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MER	3	Frutta fresca di stagione	Lasagne al ragù di bovino *		Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
GIO	3	Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla pizzaiola	Asiago	piselli e carote *	Pane	Frutta fresca di stagione	
VEN	3	Frutta fresca di stagione	Crema di legumi con riso *	Uova strapazzate	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
LUN	4	Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure invernali	tortinoal formaggio	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MAR	4	Frutta fresca di stagione	minestra in brodo vegetale con pastina	spezzatino di bovino con patate	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
MER	4	Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di legumi *	mozzarella	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
GIO	4	Frutta fresca di stagione	pasta all'olio	Pollo al forno	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	
VEN	4	Frutta fresca di stagione	pasta alla pizzaiola	Pesce olio e limone *	Verdura cruda e/o cotta_	Pane	Frutta fresca di stagione	

Possibili specie ittiche presenti in menù: MERLUZZO (Pollachius virens); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella); LIMANDA (limanda limanda)

* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario (M) = presenza di maiale

verdura cruda e/o cotta_: per le preparazioni"gratinata" o "alla parmigiana" possono essere utilizzati pane grattugiato (glutine) e formaggio grattugiato (1,3)

COMUNE DI CESIOMAGGIORE
Protocollo Arrivo N. 8008/2026 del 09-09-2026
Doc. Principale - Class. 7.1 - Copia Documento