

***MENU' MENSILE SCUOLA DELL'INFANZIA e NIDO***

***Villa Lanzi Bucelleni - PASSIRANO (BS)***



**AUTUNNO/INVERNO – 2025/2026**

|                                | <b>Lunedì</b>   | <b>Martedì</b>  | <b>Mercoledì</b>  | <b>Giovedì</b>   | <b>Venerdì</b>  |
|--------------------------------|---|---|---|--|---|
| <b>1<sup>a</sup> settimana</b> | Tortelli ric/spinaci al burro e salvia<br>Farinata CECI<br>Carote crude<br>Pane       | Pasta con Broccolo verde<br>Pesce* al forno<br>Finocchi (e arance)<br>Pane            | Passato verdura c/orzo<br>Petto di pollo agli aromi<br>Patate olio/prezzemolo<br>Pane   | Pasta integrale al pomodoro<br>Frittata<br>Spinaci*<br>Pane                                | Pizza margherita (formaggio abbondante)<br>Cavolfiore vapore*<br>½ Pane                 |
| <b>2<sup>a</sup> settimana</b> | Pasta con ragù di LENTICCHIE e pomodoro<br>Finocchi gratinati<br>Carote crude<br>Pane | Polenta<br>Brasato di MANZO<br>Fagiolini*<br>Pane                                     | Chicche di patate al pomodoro<br>Formaggio fresco<br>Cavolo cappuccio crudo<br>Pane     | Vellutata di ZUCCA c/crostini int.<br>Pesce* alla livornese<br>Broccoletto* vapore<br>Pane | Risotto rosa (con barbabietola rossa)<br>Frittata con spinaci*<br>Zucca forno<br>½ Pane |
| <b>3<sup>a</sup> settimana</b> | Farro con sugo vegetale<br>Merluzzo* alla vicentina<br>Fagiolini* vapore<br>Pane      | Pasta all'olio e grana<br>Frittata<br>Insalata<br>Pane                                | Pizza margherita (formaggio abbondante)<br>Finocchi (e trito di frutta secca)<br>½ Pane | Passato di verdura c/riso<br>Lonza al latte<br>Carote* vapore<br>Pane                      | Minestra verdure e legumi<br>Farinata di ceci<br>Spinaci* vapore<br>Pane                |
| <b>4<sup>a</sup> settimana</b> | Risotto alla zucca<br>Formaggio<br>Insalata mista<br>Pane                             | PASTA e FAGIOLI<br>Polpette di legumi (no uovo-no formaggio)<br>Patate vapore<br>Pane | LASAGNE con RAGU' di carne<br>Spinaci* con formaggio<br>Cavolo cappuccio crudo<br>Pane  | Spaghetti al pomodoro e olive<br>Frittata<br>Broccoletto* vapore<br>Pane                   | Cous cous con ragù di verdure<br>Pesce* alla mugnaia<br>Carote crude<br>Pane            |

**NOTE:** Verranno proposte almeno tre tipologie diverse di frutta alla settimana (tra kiwi, mela, pera, banana, uva e agrumi).  
 Il pane proposto ai bambini è a ridotto contenuto di sale. Potranno essere utilizzate alternativamente le seguenti tipologie di pesce: platessa, nasello, sogliola, merluzzo, tilapia, pesce spada. Il sale utilizzato è IODATO. L'olio utilizzato è OLIO EVO.  
 Proposte MERENDE: pop corn- frutta-fetta pane e marmellata-yogurt – pane e cioccolato fondente  
 Una volta al MESE verrà fornita TORTA per COMPLEANNI (crostata-torta margherita-torta yogurt o biscotti fatti)  
 \*Utilizzo di prodotti congelati

rev 08-09-25

**MENU' MENSILE FONDAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA E NIDO**

***Villa Lanzi Bucelleni - PASSIRANO (BS)***

**PRIMAVERA-ESTATE – 2025/2026**

|                                | <b>Lunedì</b>   | <b>Martedì</b>  | <b>Mercoledì</b>   | <b>Giovedì</b>   | <b>Venerdì</b>  |
|--------------------------------|---|---|--|--|---|
| <b>1<sup>a</sup> settimana</b> | Farro al pesto<br>Caprese con origano<br>Pomodori<br>Pane                                       | Passato di verdura leggero c/orzo<br>Petto pollo pizzaiola<br>Patate vapore<br>Pane | Risotto con PISELLI* e CECI<br>Peperoni* al FORNO<br>Carote crude<br>Pane            | Spaghetti al pomodoro<br>Merluzzo gratinato<br>Insalata e cetrioli<br>Pane             | Tortelli ric/spin al burro e salvia<br>Polpette legumi (no patate)<br>Zucchine* al forno (rondelline)<br>Pane |
|                                | Crema carote/zucchine c/crostini<br>Frittata con erbette*                                       | Insalata di COUS COUS con verdure e TONNO<br>Caponata*                              | Riso venere con verdure pancetta croccante e prosciutto<br>Fagiolini* vapore<br>Pane | Pasta all'olio e parmigiano<br>Pesce* al forno<br>Pomodori<br>Pane                     | Pizza margherita (formaggio abbondante)<br>Insalata<br>½ Pane   |
|                                | Insalata<br>Pane  | Carote crude<br>Pane  |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
| <b>2<sup>a</sup> settimana</b> | Risotto con zucchine e gamberetti*<br>!/2 Peperoni ripieni (pane e prezz)<br>Pomodori<br>½ Pane | Minestra di verdure leggera c/orzo<br>Scaloppine di POLLO<br>Patate vapore<br>Pane  | Pasta con ragù di LENTICCHIE<br>Zucchine* al forno con aromi<br>Carote crude<br>Pane | GNOCHETTI/CHICCHE al pomodoro e pesto<br>Formaggi misti<br>Insalata e cetrioli<br>Pane | Pasta con sugo di melanzane<br>Frittata con zucchine<br>Fagiolini* vapore<br>Pane                             |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
| <b>3<sup>a</sup> settimana</b> | Farro al pesto<br>Farinata di CECI<br>Insalata mista<br>Pane                                    | Risotto zafferano<br>Frittata con peperoni<br>Peperonata*<br>Pane                   | Lasagne con ragù carne<br>Carote crude<br>Zucchine* e porri al forno<br>Pane         | Pasta olio e parmigiano<br>Pesce* gratinato<br>Pomodori e origano<br>Pane              | Pizza margherita (formaggio abbondante)<br>Valeriana<br>½ Pane  |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
| <b>4<sup>a</sup> settimana</b> |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |
|                                |   |   |  |  |   |

NOTE: Verranno proposte almeno tre tipologie diverse di frutta alla settimana ore 10.00 (tra mela, pera, banana, fragole, albicocche, pesche, meloni.....).

Il pane proposto ai bambini è a ridotto contenuto di sale. Potranno essere utilizzate alternativamente le seguenti tipologie di pesce: tilapia, nasello, sogliola, merluzzo e seppie.

Il sale utilizzato è IODATO. L'olio utilizzato è OLIO EVO.

Proposte MERENDE: pop corn- macedonia frutta-fetta pane e marmellata-gelato-yogurt

Una volta al MESE verrà fornita TORTA per COMPLEANNI (crostata-torta margherita-torta yogurt o biscotti fatti)

\*Utilizzo di prodotti congelati

rev 27-08-25