

		Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
Lunedì	Merenda	Pane e marmellata	15	Crackers non salati	15	Pane e marmellata	15	Crackers non salati	15
	Pranzo	Risi e bisi (riso e piselli)	30+30	Risotto ai finocchi	60	Risotto con cavolfiore	60	Pasta pomodoro lenticchie	30+30
		Prosciutto cotto SP SC	30	Ricotta	60	Frittata con verdure	1	Mozzarella	30
		Insalata	30	Fagiolini lessati	80	Carote crude	30	Carote crude	30
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150
Martedì	Merenda	Biscotti secchi	15	Pane e marmellata	15	Biscotti secchi	15	Pane e marmellata	15
	Pranzo	Pasta al pomodoro	60	Pasta all'ortolana	60	Pasta ragù di carne bianca	50+20	Pasta al pomodoro	60
		Polpette di ceci e patate	40	Petto di pollo in umido	50	Stracchino	30	Macinato di manzo	50
		Spinaci	80	Cappuccino	30	Cappuccino	30	Bieta	80
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150
Mercoledì	Merenda	Macedonia di frutta	100	Yogurt	125	Macedonia di frutta	100	Yogurt	125
	Pranzo	Pasta pomodoro lenticchie	30+30	Risotto di zucca	60	Crema di legumi con orzo	30 + 30	Risotto di zucca	60
		Mozzarella	30	Frittata con verdure	1	Straccetti di tacchino	50	Filetto di platessa	50
		Cappuccino	30	Carote crude	30	Finocchio crudo	30	Fagiolini lessati	80
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Merenda	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150
Giovedì	Merenda	Pane e marmellata	15	Yogurt	125	Pane e marmellata	15	Yogurt	125
	Pranzo	Pasta olio e parmigiano	60	Spezzatino manzo	50	Pastina in brodo vegetale	30	Pasta al pomodoro	60
		Polpette di tacchino	50	Polenta	100	Petto di pollo in umido	40	Frittata con verdure	1
		Fagiolini lessati	80	Insalata	30	Fagiolini lessati	80	Piselli	80
		Pane	40	Budino	100	Pane	40	Pane	40
	Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150
Venerdì	Merenda	Crackers non salati	15	Macedonia di frutta	100	Crackers non salati	15	Macedonia di frutta	100
	Pranzo	Pasta crema di zucchine	60	Pasta al pomodoro	60	Pasta con ricotta	50+30	Passato di verdure	
		Filetto merluzzo in forno	70	Merluzzo olio e limone	70	Platessa al forno	70	Pizza margherita	150+30
		Carote crude	30	Spinaci	80	Insalata	30	Insalata	30
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Budino	100
	Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15

Scuola dell'Infanzia "Sant'Antonio" Bastia di Rovolon

MENÙ AUTUNNO INVERNO

Anno scolastico 2025/26

- Saranno possibili variazioni del menù SOLO sulla base dell'appetibilità o indisposizione dei bambini
- I compleanni verranno festeggiati una volta al mese con dolci confezionati, preferibilmente crostate alla marmellata
- Ai primi piatti sarà aggiunto Grana Padano 2-5g e nelle verdure crude olio extra vergine di oliva 15g

		Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
Lunedì	Merenda	Pane e marmellata	15	Yogurt	125	Pane e marmellata	15	Yogurt	125
	Pranzo	Passato di verdure e orzo	30	Pasta all'ortolana	60	Pasta olio e parmigiano	60	Risi e bisi (riso e piselli)	50+40
		Frittata con verdure	1	Stracchino	50	Prosciutto cotto SP SC	50	Petto di pollo	50
		Pomodori	80	Spinaci	80	Fagiolini lessati	80	Spinaci	80
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	
Martedì	Merenda	Yogurt	125	Pane e marmellata	15	Yogurt	125	Pane e marmellata	15
	Pranzo	Pasta pomodoro lenticchie	30+30	Crema di legumi e orzo	30 + 30	Crema zucchine e patate	30	Pasta al pomodoro	60
		Asiago + Grana	50	Petto di pollo in umido	40	Straccetti di pollo	50	Straccetti di tacchino	50
		Insalata	30	Pomodori	80	Carote crude	30	Fagiolini lessati	80
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	
Mercoledì	Merenda	Macedonia di frutta	100	Crackers non salati	15	Macedonia di frutta	100	Crackers non salati	15
	Pranzo	Risotto alle zucchine	60	Pasta all'olio	60	Pasta pomodoro lenticchie	30+30	Passato di verdure e orzo	30
		Polpette di tacchino	50	Frittata	1	Frittata con verdure	1	Mozzarella	50
		Spinaci	80	Carote crude	30	Cappuccio	30	Piselli	80
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
Merenda	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150	
Giovedì	Merenda	Pane e marmellata	15	Yogurt	125	Pane e marmellata	15	Yogurt	125
	Pranzo	Pasta al pesto senza pinoli	60	Risotto zucchine	60	Pasta ragù di carne bianca	50+20	Pasta con ricotta	50+30
		Straccetti di pollo	50	Polpette di manzo	50	Ricotta	30	Platessa al forno	70
		Fagiolini lessati	80	Insalata	30	Insalata	30	Carote crude	30
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	
Venerdì	Merenda	Crackers non salati	15	Macedonia di frutta	100	Crackers non salati	15	Macedonia di frutta	100
	Pranzo	Pasta con ricotta	50+30	Pasta al pomodoro	60	Risotto ai peperoni	60	Passato di verdure	
		Filetto merluzzo in forno	70	Filetto di platessa	70	Merluzzo olio e limone	70	Pizza margherita	150+30
		Carote crude	30	Cappuccio	30	Spinaci	80	Insalata	30
		Pane	40	Pane	40	Pane	40	Budino	100
Merenda	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15	Frutta fresca di stagione	150	Biscotti secchi	15	

Scuola dell'Infanzia "Sant'Antonio" Bastia di Rovolon

MENÙ PRIMAVERA ESTATE

Anno scolastico 2024/2025

- Saranno possibili variazioni del menù SOLO sulla base dell'appetibilità o indisposizione dei bambini
- I compleanni verranno festeggiati una volta al mese con dolci confezionati, preferibilmente crostate alla marmellata
- Ai primi piatti sarà aggiunto Grana Padano 2-5g e nelle verdure crude olio extra vergine di oliva 15g