

PUNTO RISTORAZIONE MENÙ INVERNALE 2025/26

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA Comune di BELLINZAGO LOMBARDO

Dal 3 Novembre 2025 al 3 Aprile 2026

Menu in linea con le indicazioni regionali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 24/28 nov25 22/26 dic25 19/23 gen26 16/20 feb26 16/20 mar26	Pasta al pesto Rotolo di frittata con spinaci Fagiolini Pane integrale Frutta	Orzotto al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno (arrosto per l'infanzia) Verdura cotta Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pasta pasticciata (all'infanzia pasta al pomodoro, mozzarella) Spinaci Pane Frutta	Pasta all'olio Piselli in umido Verdura gratinata Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Tonno Insalata e Carote Pane - Frutta
2° settimana 03/07 nov25 01/05 dic25 29dic/02 gen26 26/30 gen26 23/27 feb26 23/27 mar26	Pasta all'olio Legumi alla pizzaiola Verdure cotte Pane integrale Frutta	Passato di verdura con orzo Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta	Ravioli di magro all'olio e salvia Tortino di uovo e verdure Carote cotte Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Filetti di merluzzo dorati Fagiolini Pane Frutta
3° settimana 10/14 nov25 08/12 dic25 05/09 gen26 02/06 feb26 02/06 mar26 30mar/03 apr26	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine gratinate Pane integrale Frutta	Passato di verdure con crostini Hamburger di manzo al pomodoro Insalata Pane Frutta	Pasta al pesto Piselli in umido Spinaci Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Lasagne al ragù di tacchino Carote julienne Pane Frutta	Risotto con crema di verdure Polpette di pesce al forno Erbette Pane Frutta
4° settimana 17/21 nov25 15/19 dic25 12/16 gen26 09/13 feb26 09/13 mar26	Pasta all'olio e parmigiano Lenticchie al rosmarino Spinaci Pane integrale Frutta	<i>(piatto unico)</i> Polenta Brasato di manzo Fagiolini Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza margherita Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con pasta Frittata al naturale Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro (pasta per l'infanzia) Filetti di merluzzo dorati Carote julienne Pane Frutta

Dietista Dott.ssa Martina Mura



- Per la preparazione dei piatti è previsto l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva e sale iodato
- Viene servito pane a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo piatto
- Si rispettano le grammature indicate nel documento di indirizzo 'Mangiar sano a scuola'
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana, viene servita a metà mattina
- Sono presenti prodotti provenienti da coltivazione o allevamento biologico
- È servita acqua di rete