

Settimana 1 settimane 03/11/2025 – 01/12/2025 – 5/01/2026 – 02/02/2026 - 02/03/2026 – 30/03/2026

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Frutta fresca Risotto al pomodoro Uova strapazzate Mix di verdure Pane	Frutta fresca Pasta con crema di broccolo Bocconcini di pollo al limone Carote all'olio Pane	Frutta fresca Crema di ceci con pasta Primo sale ½ razione Fagiolini Pane integrale	Verdura Riso al latte Polpettone di tacchino Zucchine Pane	Frutta fresca Crema di zucca e carota con orzo Merluzzo gratinato Insalata Pane
<i>Torta margherita con Thè</i>	<i>Pane con olio EVO o pane con ricotta</i>	<i>Yogurt Bio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e marmellata</i>

Settimana 2 settimane 10/11/2025 – 08/12/2025 – 12/01/2026 – 09/02/2026 – 09/03/2026

Frutta fresca Pastina Merluzzo al vapore Carote all'olio Pane	Frutta fresca Gnocchetti sardi ricotta e pomodoro Morbidele di verdura Insalata Pane	Frutta fresca Crema di cavolfiore e risoni Bocconcini di pollo gratinati Finocchi al forno Pane integrale	Verdura Pasta aromi Sformato di lenticchie Fagiolini Pane	Frutta fresca Risotto allo zafferano Asiago Mix di verdure Pane
<i>Torta margherita con Thè</i>	<i>Pane con olio EVO o pane con ricotta</i>	<i>Yogurt Bio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e marmellata</i>

Settimana 3 settimane 17/11/2025 – 15/12/2025 - 19/01/2026 – 16/02/2026 – 16/03/2026

Frutta fresca Risotto con i piselli Crescenza ½ razione Insalata di finocchi Pane	Frutta fresca Pasta al pesto Frittata mix di verdure Fagiolini Pane	Frutta fresca Orzotto allo zafferano Bocconcini di pollo aromi Mix di verdura al forno Pane integrale	Verdura Broccolo saltato in padella Arrosto di vitello Purè di patate Pane	Frutta fresca Pasta al pomodoro Sformato di pesce Carote julienne Pane
<i>Torta margherita con Thè</i>	<i>Pane con olio EVO o pane con ricotta</i>	<i>Yogurt Bio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e marmellata</i>

Settimana 4 24/11/2025 – 22/12/2025 – 26/12/2026 - 23/02/2026 – 23/03/2026

Frutta fresca Cavolfiore Polenta Bruschi Pane	Frutta fresca Pasta con crema di fagioli Morbidele di verdura Insalata mista Pane	Frutta fresca Pizza rossa Formaggio Finocchi in insalata Pane integrale	Verdura Risotto alla zucca Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini Pane	Frutta fresca Pasta agli aromi Merluzzo al limone Mix di verdure Pane
<i>Torta margherita con Thè</i>	<i>Pane con olio EVO o pane con ricotta</i>	<i>Yogurt Bio</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Pane e marmellata</i>

Gli alimenti saranno preparati e presentati come indicato nel documento:
* linee di indirizzo per la prevenzione ed il soffocamento da cibo*.
Si precisa inoltre:
• Il formato della pasta dovrà essere idoneo all'età dei consumatori
• Il pane è a ridotto contenuto di sale e somministrato dopo il primo piatto alternando pane comune e pane integrale
• Il pesce surgelato/congelato è proveniente da pesca sostenibile
• I cibi vengono conditi con olio EVO e sale iodato
• La merenda sarà erogata agli iscritti al post scuola comunale
• Quando vengono serviti i piatti unici, come prima portata verrà servito il contorno

Il Sindaco
Dott. Daniele Davide Barletta

Il Direttore di Settore Servizi Educativi
Dott.ssa Lorenza Tencari

La Biologa Nutrizionista
Dott.ssa Gloria Conti