

Scuola Materna “Chiara Beldi” – Comune di Romentino
FONDAZIONE DI DIRITTO PRIVATO
MENU’ AUTUNNO-INVERNO

SETT.	LUNEDI’	MARTEDI’	MERCOLEDI’	GIOVEDI’	VENERDI’
I°	FRUTTA RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7,9) FRITTATA (3,7) CAVOLFIORI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA OLIO EVO E GRANA (1,7) SOGLIOLA (4) FAGIOLINI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA MINESTRA DI VERDURE CON ORZO/ FARRO (9) ARROSTO DI TACCHINO (9) PATATE AL FORNO PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA AL POMODORO (1,7) FORMAGGIO ° (7) BROCCOLI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PIZZA (1,7) CAROTE E PISELLI* PANE (1,11) MERENDA#
II°	FRUTTA MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA (1,3) FRITTATA (3,7) FAGIOLINI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA RISO OLIO E GRANA (7) TACCHINO AL LIMONE (1) SPINACI * PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA AL POMODORO (1,3,9) FORMAGGIO ° (7) CAROTE*  PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA AL FORNO/LASAGNA (1,3) AL RAGU DI CARNE DI VITELLONE (1,7,9) VERDURE MISTE COTTE *(NO PATATE/NO LEGUMI) PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA RISOTTO ALLA ZUCCA (7, 9) SOGLIOLA* GRATINATA AL FORNO (1,4,5) FINOCCHI* PANE (1,11) MERENDA#
III°	FRUTTA PASTA AL POMODORO (1,7) FORMAGGIO° (7) BROCCOLI * PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PIZZA (1,7) CAROTE E PISELLI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7,9) FETTINA DI POLLO ALLA MILANESE (1,3,5) CAVOLFIORI* PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA CON LEGUMI (1,7) INSALATA MISTA CON GRANA (7) PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA AL POMODORO (1,7) FILETTO DI PLATESSA AL FORNO (4) FAGIOLINI* PANE (1,11) MERENDA#
IV°	FRUTTA PASTA AL POMODORO E VERDURE (1,9) FRITTATA AL NATURALE (3,7) VERDURE MISTE COTTE*(NO PATATE/NO LEGUMI) PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7,9) BURGER DI LEGUMI (1,7) INSALATA PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASSATO DI VERDURA CON ORZO/FARRO (1,9) FORMAGGIO° (7) PATATE PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA RISO OLIO E GRANA (3,7) MACINATO (9) CON CAROTE * PANE (1,11) MERENDA#	FRUTTA PASTA AL PESTO DI BROCCOLI* (1,3,9) SOGLIOLA ALLA MILANESE (1,3,4,5) FAGIOLINI* PANE (1,11) MERENDA#

N.B.: *alimenti congelati o surgelati all’origine

N.B.: olio evo = olio extra vergine di oliva

N.B.: formaggi (°) a rotazione Asiago, Grana, Ricotta, Primo sale e Mozzarella

N.B.: si evita l’utilizzo di semilavorati (es.: pesce impanato, soffocini, ecc.) come previsto nelle nuove “linee guida per la ristorazione collettiva scolastica” della Regione Piemonte.

N.B: merende (#) a rotazione frutta fresca 2 volte/sett), pane e marmellata (1,11,7), yogurt alla frutta (7), pane fresco e ricotta (1,7), purea di frutta 100%
AUTORIZZATO DAL S.I.A.N. LUGLIO 2026