

**CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2024-2025**

**MENU' INVERNALE**

DAL 4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

**SCHEMA DIETETICO: NO CARNE NO PESCE**

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

|   | <b>LUNEDI</b>   | <b>MARTEDI</b>  | <b>MERCOLEDI</b>   | <b>GIOVEDI</b>   | <b>VENERDI</b>  |
|---|---|---|--|--|---|
| 1a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Mezze penne con pomodoro<br><br>Ricotta<br><br>Carote al forno con rosmarino<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione  | Passato di verdure con farro<br><br><b>Ceci in umido con salvia e rosmarino</b><br>Purea di patate<br><br>Grissini/Pane<br><br>Frutta di stagione | Riso al pomodoro e piselli<br><br><b>Polpette di legumi</b><br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione   | Pasta olio e salvia<br><br>Tortino carote e patate<br><br>Insalata di cavolo cappuccio e rosso<br><br>Pane<br><br>Yogurt alla frutta       | Passato di cannellini con pasta<br><br>Mozzarella<br><br>Finocchi gratinati (no formaggio)<br><br>Pane<br><br>Banana  |
| 2a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Pasta al pom e broccoli/Pasta all'olio e salvia<br>Tortino con spinaci<br><br>Insalata verde e carote<br><br>Pane<br><br>Mousse di frutta                   | Passato di verdure con orzo/riso<br><br>Stracchino<br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                     | Caserecci al pomodoro<br><br><b>Cannellini salvia e rosmarino (caldi)</b><br><br>Insalata verde e finocchi<br><br>Pane<br><br>Banana   | Riso alla zucca<br><br><b>Ricotta</b><br><br>Cavolfiori gratinati (no formaggio)<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                     | Pasta asciutta olio e salvia<br><br>Lenticchie in umido/Sformato di ceci,zucca e provola<br><br>Macedonia di verdure (pat,car)<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                      |
| 3a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Passato di verdure con pasta<br><br><b>Ceci in umido con salvia e rosmarino</b><br>Insalata mista (verde e finocchi )<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione | Riso agli aromi<br><br>Crocchette di ricotta tricolore<br><br>Insalata di carote con olio e limone<br><br>Pane<br><br>Budino al cioccolato        | Gnocchetti al ragù vegetale (frullato)<br><br><b>Polpette di legumi</b><br><br>Costine all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Melone invernale                               | Passato di zucca e ceci con farro/pasta<br><br>Tortino con erbette<br><br>Patate al spicchi al forno<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione | Polenta con parmigiano/Pasta asciutta olio e salvia<br><br><b>Legumi al pomodoro/Caciotta dolce</b><br><br>Broccoli e carote stufate<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                |
| 4a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Passato di zucca con riso<br><br>Tortino con piselli<br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                             | Ravioli di magro al pom.<br><br>Mozzarella<br><br>Broccoletti aglio e olio<br><br>Pane<br><br>Mix di frutta                                       | Riso allo zafferano e curcuma<br><br>Sformato di ceci zucca e formaggio/lenticchie in umido<br>Insalata di carote/Carote e finocchi al forno<br>Pane<br><br>Frutta di stagione | Brodo vegetale con pastina<br><br><b>Ricotta</b><br><br>Purea di patate<br><br>Pane<br><br>Banana  | Gnocchi alla romana/Sedanini all'olio e salvia<br><br><b>Cannellini in umido con salvia e rosmarino</b><br><br>Insalata mista (verde e sedano rapa)<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione |

**CITTA' DI MONCALIERI - SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIE A.S. 2024-2025**

**MENU' INVERNALE**

DAL 4 NOVEMBRE 2024 A MARZO 2025

**SCHEMA DIETETICO: NO CARNE NO PESCE**

Verificare sempre gli ingredienti dei prodotti confezionati

|   | <b>LUNEDI</b>   | <b>MARTEDI</b>  | <b>MERCOLEDI</b>   | <b>GIOVEDI</b>  | <b>VENERDI</b>  |
|---|---|---|--|---|---|
| 1a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Mezze penne con pomodoro<br><br>Ricotta<br><br>Carote al forno con rosmarino<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione  | Patate a spicchi al forno<br><br><b>Hamburger di legumi, formaggio,</b><br>ketchup fresco<br>Insalata verde<br><br>Pane per hamburger<br><br>Frutta di stagione | Riso al pomodoro e piselli<br><br><b>Polpette di legumi</b><br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione   | Pasta aglio olio e peperoncino<br><br>Tortino carote e patate<br><br>Insalata di cavolo cappuccio e rosso<br><br>Pane<br><br>Yogurt alla frutta | Passato di cannellini con pasta<br><br>Mozzarella/Formaggio grana<br><br>Insalata mista (verde e finocchi)<br><br>Pane<br><br>Banana  |
| 2a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Pasta al pomodoro e broccoli/Pasta all'olio e salvia<br>Tortino con spinaci<br><br>Insalata verde e carote<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                | *Passato di verdure con orzo/riso<br><br>Toma piemontese /Stracchino<br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                 | Caserecci al pomodoro<br><br><b>Cannellini salvia e rosmarino (caldi)</b><br><br>Insalata verde e finocchi<br><br>Pane<br><br>Banana   | Riso alla zucca<br><br><b>Ricotta</b><br><br>Cavolfiori gratinati (no formaggio)<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                          | Pasta asciutta olio e salvia<br><br>Lenticchie in umido/Sformato di ceci, zucca e provola<br><br>Macedonia di verdure (pat,car.)<br><br>Pane<br><br>Ananas fresco                   |
| 3a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Passato di verdure con pasta<br><br><b>Ceci in umido con salvia e rosmarino</b><br><br>Insalata mista (verde e finocchi )<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione | Riso agli aromi<br><br>Crocchette di ricotta tricolore<br><br>Insalata di carote con olio e limone<br><br>Pane<br><br>Budino al cioccolato                      | Gnocchetti al ragù vegetale (frullato)<br><br><b>Polpette di legumi</b><br><br>Insalata di finocchi, olive olio e limone<br><br>Pane<br><br>Melone invernale                             | Passato di zucca e ceci con farro/pasta<br><br>Tortino con erbette<br><br>Patate a spicchi al forno<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione       | Polenta con parmigiano/Pasta asciutta olio e salvia<br><br><b>Fagioli in umido con salvia/Caciotta dolce</b><br><br>Broccoli e carote stufate<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione |
| 4a<br>S<br>E<br>T<br>T<br>I<br>M<br>A<br>N<br>A | Passato di zucca con riso<br><br>Tortino con piselli<br><br>Spinaci all'olio aromatizzato<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione                                 | Ravioli di magro al pomodoro<br><br>Mozzarella<br><br>Broccoletti aglio e olio<br><br>Pane<br><br>Mix di frutta   | Riso allo zafferano e curcuma<br><br>Sformato di ceci, zucca e provola/polpette di legumi al pomodoro<br>Insalata di carote/Carote e finocchi al forno<br>Pane<br><br>Frutta di stagione | **Brodo vegetale con pastina<br><br><b>Ricotta</b><br><br>Purea di patate<br><br>Pane<br><br>Banana   | Sedanini all'olio e salvia/pomodoro<br><br><b>Cannellini in umido con salvia e rosmarino</b><br><br>Insalata mista (verde e sedano rapa)<br><br>Pane<br><br>Frutta di stagione      |

PANE INTEGRALE 1 VOLTA A SETTIMANA - /Piatti serviti a mesi alterni