



Vidim.4/12.24

SCUOLA INFANZIA OZZANO TARO

MENU' AUTUNNO PRIMAVERA a.sc. 2026/27



COMUNE DI COLLECCHIO



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	26/10 - 29/3 - 24/5	5/4 - 31/5	14/9 - 12/4 - 7/6	21/9 - 19/4 - 14/6
LUNEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Tortelli d'erbetta bio (Piatto unico) Carote crude bio pane biologico Mer: pane bio e olio extra vergine di oliva	ore 9: frutta fresca di stagione bio Chicche al pomodoro bio Frittata al forno Spinaci bio pane integrale bio Mer: frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio gnocchi di patate bio al pomodoro bio Formaggio da pasto misto crudo bio pane biologico Mer: pane bio e olio extra vergine	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta asciutta bio c/ ragu' vegetale Bocconcini di pollo bio panati al forno Pomodori bio pane biologico Mer: yogurt bio alla frutta
MARTEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio integrale al pesto Crocchette di legumi Pomodori bio pane biologico Mer: frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Riso bio c/verdura bio bio Legumi bio in umido/in insalata (no ceci per nido) Pomodori bio pane biologico Mer: focaccia bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Crema di verdura con farro o pasta bio filetto di pesce al forno patate al forno pane integrale bio Mer: merendina bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pizza margherita bio Insalatona (insalata/cavolo capp) c/ olive e mais no pane Mer: focaccia bio all'olio evo
MERCOLEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio pasta al ragu' vegetale Formaggio da pasto fagiolini bio pane integrale Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pizza margherita Insalatona c/ olive e mais no pane Mer: merendina bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio c/ragù manzo/maiale: p.tto unico Insalata mista bio pane comune Mer: frutta fresca bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Riso bio alla Parmigiana Crocchette di legumi Insalata bio pane comune Mer: frutta fresca di stagione bio
GIOVEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pastina bio in brodo vegetale Scaloppa o bocconcini di tacchino Misto crudo bio pane biologico Mer: frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio integrale all'olio ex.v.o Polpette/tortino di trota bio Misto crudo bio pane biologico Mer: frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Riso bio c/verdure bio Arrosto di tacchino Pomodori bio pane biologico Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio Integrale al pomodoro Filetto di pesce al forno Fagiolini bio pane biologico Mer: merendina bio
VENERDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio riso bio al pomodoro bio /sugo di pesce crocchette di pesce bio insalata bio pane biologico Mer: stregchette bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pastina bio in brodo vegetale Lonza arrosto Insalata bio pane biologico Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta asciutta bio integrale al pesto Legumi bio in umido/in insalata (no ceci per nido) Finocchi bio contorno crudo pane biologico Mer: frutta di stagione	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pastina bio in brodo vegetale Hamburger di manzo /macinato in umido misto crudo bio pane integrale bio Mer: frutta fresca di stagione bio

Note: Il menù potrà subire variazioni per esigenze di cucina (previo congruo preavviso). Qualora insorgano degli impedimenti non prevedibili, o in occasione di festività infrasettimanali, è concesso alle cucine anticipare o posticipare il menù previsto per l'intera giornata, o scambiarlo con altro contemplato nell'arco della stessa settimana.

I prodotti bio utilizzati sono richiamati nelle tabelle merceologiche del capitolato d'appalto. Il sugo al pesto bio potrà essere fornito in base all'andamento stagionale.

Formaggio*: Parmigiano Reggiano, Asiago, Emmental/Edamer, Caciotta, Primosale, Mozzarella, Stracchino, Ricotta. Pesce*: halibut, platessa, limanda, merluzzo.

Le polpette/tortino di trota potranno essere sostituiti con orata o salmone.

Le verdure indicate nel contorno potranno subire variazioni in base all'andamento stagionale e alla mancanza di fornitura

Legumi utilizzati come secondo piatto: ceci (no nido), lenticchie, fagioli cannellini, fagioli borlotti bio. Tutte le verdure sia fresche che gelo sono BIO

camst:
group



Vidim.4,12,24

SCUOLA INFANZIA OZZANO TARO

MENU' AUTUNNO PRIMAVERA a.sc. 2026/27



COMUNE DI COLLECCHIO



	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA	7° SETTIMANA	8° SETTIMANA
	28/9 - 26/4 - 21/6	5/10 - 3/5 - 28/6	12/10 - 10/5	19/10 - 17/5
LUNEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Chicche bio al burro e parmigiano Prosciutto cotto (nido) o bresaola Spinaci bio pane integrale bio Mer: merendina bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Crema di verdure bio c/orzo Bocconcini di pollo bio panati al forno Patate bio al forno pane biologico Mer: focaccia bio all'olio extra vergine di oliva	ore 9: frutta fresca di stagione bio pasta bio all'olio evo Mozzarella caprese pane biologico Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Orzo bio in insalata Frittata al forno Spinaci bio pane biologico Mer: focaccia bio all'olio extra vergine di oliva
MARTEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Riso bio al pomodoro/ sugo di pesce Pesce** al forno Pomodori bio pane biologico Mer.: Frutta fresca bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Risotto bio c/verdure bio Legumi bio in umido/in insalata (no ceci per nido) Pomodori bio pane biologico Mer:frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pastina bio in brodo vegetale Cotoletta di tacchino pomodoro bio pane integrale bio Mer: frutta fresca bio o banana	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio integrale all'olio extravergine di oliva Arrosto di maiale insalata bio pane biologico Mer: frutta fresca di stagione bio
MERCOLEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pastina bio in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Insalata bio pane biologico Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio all'olio extravergine di oliva Polpette di manzo misto crudo bio pane integrale bio Mer: yogurt bio alla frutta	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta asciutta bio c/ragù manzo/maiale (P.tto unico) Insalata bio pane biologico Mer: pane e marmellata	ore 9: frutta fresca di stagione bio Passato di verdura c/orzo/farro/pastina bio Polpette/tortino di trota bio misto crudo bio pane integrale bio Mer: merendina bio
GIOVEDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio integrale al pesto rosso (senza noci) Frittata al forno Finocchi bio crudi pane biologico Mer:pane bio e olio extra vergine	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pizza margherita bio Insalatona c/ olive e mais No pane Mer: frutta di stagione bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Risotto bio al pomodoro bio crocchette di legumi / farinata di ceci misto crudo pane biologico Mer: merendina bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Riso bio c/radicchio rosso/verdura di stagione Legumi in insalata (no ceci per nido) Pomodori bio pane biologico Mer: frutta di stagione
VENERDI	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta asciutta bio all'olio extra Crocchette di legumi Misto crudo bio pane biologico Mer: frutta di stagione	ore 9: frutta fresca di stagione bio Gnocchi di patate al pomodoro bio Crocchette di trota bio Fagiolini bio pane biologico Mer: merendina bio	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pasta bio integrale al pesto filetto di pesce al forno fnocchio bio crudo pane biologico Mer: frutta di stagione	ore 9: frutta fresca di stagione bio Pizza margherita bio Insalatona c/ olive e mais no pane Mer: yogurt bio alla frutta

Note: Il menù potrà subire variazioni per esigenze di cucina (previo congruo preavviso). Qualora insorgano degli impedimenti non prevedibili, o in occasione di festività infrasettimanali, è concesso alle cucine anticipare o posticipare il menù previsto per l'intera giornata, o scambiarlo con altro contemplato nell'arco della stessa settimana (previo congruo preavviso)

I prodotti bio utilizzati sono richiamati nelle tabelle merceologiche del capitolato d'appalto. Il sugo al pesto bio potrà essere fornito in base all'andamento stagionale. Formaggio*:Parmigiano Reggiano,Asiago,Emmental/Edamer,Caciotta,,Primosale, Mozzarella, Stracchino, Ricotta. Pesce**: halibut, platessa, limanda, merluzzo.

Le polpette/tortino di trota potranno essere sostituiti con orata o salmone.

Le verdure indicate nel contorno potranno subire variazioni in base all'andamento stagionale e alla mancanza di fornitura

Legumi utilizzati come secondo piatto:ceci (no nido) , lenticchie , fagioli cannellini, fagioli borlotti bio .Tutte le verdure sia fresche che gelo sono BIO

camst
group