



Menu: Menù Scuola Infanzia del Comune di Bovolone Vr
Autunno-Inverno 2025-2026



Comune di Bovolone - prot. n. 0630371 del 30-10-2025 - arrivo

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Sett. 1
Pranzo
Pasta al pomodoro
Frittata ai porri
Broccoli al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pinzimonio di verdure crude invernale
Pizza Margherita
Prosciutto cotto 1/2 porzione
Bieta* al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Passato di verdure* con crostini
Coscette di pollo al forno
Patate al forno
Cappuccio crudo
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta all'ortolana
Polpettone di merluzzo* al forno
Carote julienne
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Passato di ceci con riso
Polpette di verdure*
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Sett. 2
Pranzo
Pinzimonio di verdure crude invernale
Pasta al ragù di bovino
Finocchi gratinati
Pane **BIO**
Frutta fresca

Riso all'olio EVO e Parmigiano
Crocchette di *platessa e *merluzzo
Carote prezzemolate
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e origano
Omelette al forno
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Passato di legumi con pastina
Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche
Cavolfiore al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e ricotta
Farinata di ceci
Cappuccio crudo a julienne
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Sett. 3
Pranzo
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Formaggio Asiago
Spinaci* al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Riso alla zucca
Piselli* al rosmarino
Insalata mista
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pinzimonio di verdure crude invernale
Lasagne* al forno con carne bovina
Pane **BIO**
Frutta fresca

Passato di legumi con pastina
Limanda* gratinata
Cappuccio crudo
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pastina in brodo vegetale
Cotoletta di pollo
Purè di patate
Carote julienne
Pane **BIO**
Frutta fresca

Sett. 4
Pranzo
Pasta al pomodoro
Frittata al forno
Cavolfiore al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Spezzatino di tacchino al forno con polenta
Insalata mista
Patate al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Crema di patate e porri
Polpette di *legumi
Finocchio crudo a julienne
Pane **BIO**
Frutta fresca

Riso con *piselli
Mozzarella
Carote al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pasta all'olio EVO e parmigiano
Polpette di pesce*
Bieta* al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Sett. 5
Pranzo
Pasta al pomodoro
Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
Finocchi al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta al ragù di lenticchie
Platessa* gratinata
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Passato di verdure* con riso
Hamburger di carne bovina al forno
Purè di patate
Carote julienne
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pinzimonio di verdure crude invernale
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Zucca al forno
Pane **BIO**
Frutta fresca

Riso agli spinaci
Frittata al forno
Cavolfiore al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

BIO Prodotto e/o piatto biologico