MENÙ SCOLASTICO

Autunno Inverno 2026/27

SETTIMANA 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e lenticchie	Pasta e broccoli	Pasta al ragù di verdure	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al pesto
Omlette	Hamburger di fagioli	Coscia di pollo	Primosale	Pesce bianco
Bieta	Finocchi	Bieta all'olio	Cavolfiore	Bieta
Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SETTIMANA 2

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla parmigiana	Polenta al sugo di pomodoro	Riso con crema di zucca	Pasta al forno	Passto di verdure con crostini
Flan di verdure	Spezzatino di carne	Farinata di ceci	Carote al forno	Pesce bianco in umido
con uovo	Broccoli	Insalata mista	Frutta di stagione	Carote baby
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Yogurt alla frutta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

LA PASTA IN BIANCO DISPONIBILE TUTTI I GIORNI

SETTIMANA 3

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con crema di zucchine	Paste e lenticchie	Risotto alla zucca	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro
Frittata con spinaci	Bocconcini di pollo impanati	Fesa di tacchino	Crescenza	Pesce bianco in umido
Patate al forno	Finocchi crudi	Insalata verde	Broccoli	Insalata mista
Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta alle mele	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SETTIMANA 4

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Vellutata di fave e crostini	Pizza margherita	Cous cous alle verdure	Pasta al ragù di carne	Pasta al pomodoro
Mozzarella	Fagioli	Coscia di pollo	Uovo strapazzato	Pesce bianco in umido
Patata e carote	Insalata verde	Cavolfiore	Insalata verde	Carote baby
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

LA PASTA IN BIANCO DISPONIBILE TUTTI I GIORNI

Condimenti: aceto, succo di limone, erbe aromatiche e sapori in quantità libera; olio 2 cucchiaini (10 ml)

Le grammature di riferimento sono il risultato di una media dei fabbisogni da LNRN specifici per età.

Il menù può subire piccole variazioni al fine di garantire una materia prima sempre fresca e in accordo alle disponibilità del mercato

E' raccomandato il bis del contorno di vedure

Dietista Giorda Sara

AOU Città Della Salute e Della Scienza di Torino- Ospedale Infantile Regina Margherita

Esperta in nutrizione sportiva, pediatrica e metabolica

Specializzata in nutrizione e integrazione sportiva

Specializzata in counseling nutrizionale

340 2493250 CF/P.IVA: 11100920013

Iscritta al n. 199 dell'albo della professione sanitaria di Dietista, presso l'Ordine TSRM PSTRP di Torino Aosta Al