

MENU' INFANZIA SCUOLA SAN GIUSEPPE - PARMA - ANNO SCOLASTICO 2025-2026



MENU AUTUNNO INVERNO

1ª SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
dal 22/09/2025 al 26/09/2025					
dal 20/10/2025 al 24/10/2025	Passato di verdure con pastina *	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP	Pasta al ragù di carote, zucchine e piselli*	Pasta integrale al pomodoro	Crema di zucchine con riso
dal 17/11/2025 al 21/11/2025	Pizza margherita*	Bocconcini di pollo al forno	Burger di legumi	Filetto di merluzzo* gratinato	Frittata con carote e zucchine
dal 15/12/2025 al 19/12/2025	Insalata mista (insalata, carote)	Fagiolini* all'olio	Carote a filetto	Broccoli all'olio*	Finocchi gratinati
dal 12/01/2026 al 16/01/2026		Pane all'olio	Pane integrale	Pane all'olio	Pane pugliese
dal 09/02/2026 al 13/02/2026					
dal 09/03/2026 al 13/03/2026					
Merenda del pomeriggio	Karkadè e Biscotti	Yogurt intero alla frutta	Mousse di frutta	Camomilla e Torta di mele (da set. a dic.) Frutta fresca di stagione (da gen. a mar.)	Pane all'olio con confettura
2ª SETTIMANA					
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
dal 29/09/2025 al 03/10/2025					
dal 27/10/2025 al 31/10/2025	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP	Pasta al ragù*	Crema di zucca con pasta	Riso agli spinaci *
dal 24/11/2025 al 28/11/2025	Crocchette di carote e piselli*	Bastoncini di limanda* al forno	1/2 porzione di Parmigiano Reggiano DOP	Arrosti di suino al forno	Sfornato di ricotta e carote
dal 22/12/2025 al 26/12/2025	Broccoli all'olio	Spinaci* saltati all'olio	Carote e finocchi crudi	Patate al forno	Cavolo cappuccio julienne
dal 19/01/2026 al 23/01/2026	Pane integrale	Pane all'olio	Pane integrale	Pane all'olio	Pane pugliese
dal 16/02/2026 al 20/02/2026					
dal 16/03/2026 al 20/03/2026					
Merenda del pomeriggio	Banana	Camomilla e Taralli all'olio d'oliva	Latte con cacao e biscotti	Frutta fresca di stagione (da set. a dic.) Camomilla e Torta di mele (da gen. a mar.)	Yogurt intero alla frutta
3ª SETTIMANA					
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
dal 06/10/2025 al 10/10/2025					
dal 03/11/2025 al 07/11/2025	Pasta all'emiliana	Passato di verdure con cous cous*	Gnocchi di patate al pomodoro*	Crema di verdure con pastina*	Riso alla parmigiana
dal 01/12/2025 al 05/12/2025	Erbazzone*	Hamburger di bovino	Polpette di merluzzo* al forno	Pizza margherita*	Polpette di ceci
dal 29/12/2025 al 02/01/2026	Finocchi gratinati	Fagiolini* all'olio	Cavolfiore all'olio*	Insalata verde	Carote trifolate
dal 26/01/2026 al 30/01/2026	Pane integrale	Pane all'olio	Pane integrale		Pane pugliese
dal 23/02/2026 al 27/02/2026					
dal 23/03/2026 al 27/03/2026					
Merenda del pomeriggio	Mousse di frutta	Karkadè e Biscotti	Yogurt intero alla frutta	Camomilla e Torta margherita	Succo di frutta e Crackers
4ª SETTIMANA					
Merenda del mattino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
dal 13/10/2025 al 17/10/2025					
dal 10/11/2025 al 14/11/2025	Tortelloni di ricotta e spinaci* all'olio e Parmigiano Reggiano DOP	Passato di verdure con orzo*	Pasta al pomodoro e ricotta	Crema di carote con pastina	Riso alla zucca
dal 08/12/2025 al 12/12/2025	1/2 porzione di mozzarella	Arrosti di tacchino al forno	Crocchette di carote e piselli*	Bocconcini di pollo gratinati	Filetto di merluzzo* gratinato
dal 05/01/2026 al 09/01/2026	Zucchine gratinate	Purè di patate	Spinaci* saltati all'olio	Cavolfiore all'olio*	Carote e finocchi crudi
dal 02/02/2026 al 06/02/2026	Pane integrale	Pane all'olio	Pane integrale	Pane all'olio	Pane pugliese
dal 02/03/2026 al 06/03/2026					
dal 30/03/2026 al 03/04/2026					
Merenda del pomeriggio	Latte e fiocchi di mais	Camomilla e Focaccia	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta e Fette biscottate	Yogurt intero alla frutta

Pasta ripiena, prosciutto cotto, caciotta, burro , frutta e verdura fresca in prevalenza, erbe aromatiche, aceto di vino, erbazzone, erbazzone e pizza senza glutine, succhi di frutta , pane. Il pane e le erbe aromatiche provengono da fornitori che promuovono l'integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati.



Revisione del 10/09/25

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova ,pesce, arachidi, soia, latte incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati , privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

