

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	08/09/25	12/09/25
1° SETT.	Gnocchi di patate al ragù di bovino (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Crema di verdura di stagione con orzo Scaloppina di pollo al forno Purè di patate Pane comune	Riso alle zucchine Uova sode Verdura di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con pasta Stracchino Verdura di stagione Pane comune	Pasta all'olio e grana Polpette di merluzzo al forno* Verdura di stagione Pane comune Gelato		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	15/09/25	19/09/25
2° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura di stagione Pane comune Gelato	Crema di carote con cous-cous Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdura di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	22/09/25	26/09/25
3° SETT.	Pasta alle zucchine Latteria Verdura di stagione Pane comune	Pastina in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Purè di patate e insalata Pane integrale	Farro al pomodoro Frittata al forno Verdura di stagione Pane comune	Crema di lenticchie con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdura di stagione Pane comune	Riso al ragù di merluzzo* (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune Gelato		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	29/09/25	03/10/25
4° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura di stagione Pane comune	Pasta al pesto Humus di ceci Verdura di stagione Pane comune	Lasagne al ragù di bovino* (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Crema di verdure con cous-cous Scaloppina di pollo al limone Purè di patate Pane integrale	Riso al grana Seppie al pomodoro*/Halibut in umido* Verdura di stagione Pane comune Gelato		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta al miele/Gelato*		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.
Una volta al mese la frutta fresca verrà sostituita da un dolce casalingo.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Comune di Muggia

Scuola dell'infanzia

Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Rev. 28/08/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	06/10/25	10/10/25
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Crema di verdura di stagione con orzo Scaloppina di pollo al forno Purè di patate Pane comune	Pasta al pomodoro fresco Uova sode Verdura di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con riso Stracchino Verdura di stagione Pane comune	Farro al pomodoro Polpette di merluzzo in umido* Verdura di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	13/10/25	17/10/25
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Crema di zucchine con cous-cous Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane integrale	Pasta al pesto Mozzarella Verdura di stagione Pane comune	Pasta al burro e grana Hamburger di bovino Verdura di stagione Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdura di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	20/10/25	24/10/25
7° SETT.	Lasagne alle zucchine, pesto e Latteria (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Pastina in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Purè di patate e insalata Pane integrale	Riso allo zafferano Frittata al forno Verdura di stagione Pane comune	Crema di spinaci con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdura di stagione Pane comune	Pasta al pomodoro Filetto di halibut alla mugnaia* Verdura di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	27/10/25	31/10/25
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura di stagione Pane comune	Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura di stagione Pane comune	Pasta al pesto Spezzatino di bovino in umido Verdura di stagione Pane comune	Crema di verdure con cous-cous Scaloppina di pollo al latte Purè di patate Pane integrale	Riso al grana Filetto di platessa al limone Verdura di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta al miele/Gelato*		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità. Una volta al mese la frutta fresca verrà sostituita da un dolce casalingo.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.