

## Comune di Muggia

## Scuola dell'infanzia

## Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Rev. 26/03/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	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	08/04/26	10/04/26
	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 Patate prezzemolate Pane comune	Riso alle zucchine Uova sode Fagiolini trifolati* Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con pastina Stracchino Verdura cotta di stagione all'olio Pane comune	Pasta all'olio e grana Polpette di merluzzo al forno* Verdura cruda di stagione Pane comune	01/06/26	05/06/26
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta margherita		
2° SETT.	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	13/04/26	17/04/26
	Pastina in brodo vegetale Pizza margherita Verdura cruda di stagione Pane comune	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura cruda di stagione Pane integrale	Crema di carote con cous-cous Bocconcini di pollo al forno Patate al forno Pane comune	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Biete all'olio* Pane comune	Minestrina di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdura cotta prezzemolata/cruda di stagione Pane comune	08/06/26	12/06/26
	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/Gelato*		
3° SETT.	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	20/04/26	24/04/26
	Pasta al pesto di rucola Latteria Verdura cruda di stagione Pane comune	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di manzo in umido Purè di patate e Verdura cruda di stagione Pane integrale	Farro al pomodoro Frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane comune	Crema di lenticchie con crostini Cotoletta di pollo al forno Fagiolini all'olio* Pane comune	Riso al ragù di passera* (piatto unico) Verdura cotta gratinata/cruda di stagione Pane comune	15/06/26	19/06/26
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e biscotti	Infuso e torta al cacao		
4° SETT.	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	27/04/26	01/05/26
	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura cruda di stagione Pane comune	Pasta al pesto Ceci in umido Verdura cruda di stagione Pane comune	Lasagne al ragù di bovino* (piatto unico) Verdura cotta di stagione trifolata Pane comune	Crema di verdure con cous-cous Scaloppina di pollo al limone Patate all'olio Pane integrale	Riso al grana Seppie al pomodoro* Verdura cruda di stagione Pane comune	22/06/26	26/06/26
	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.



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 (GIOÈ 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. 26/03/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	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	04/05/26	08/05/26
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdura cruda 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 cruda di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con riso Stracchino Verdura cotta di stagione gratinata Pane comune	Pasta al pesto di rucola Polpette di merluzzo in umido* Fagiolini trifolati* 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	11/05/26	15/05/26
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura cruda 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 cruda di stagione Pane comune	Pasta al burro e grana Polpettone di bovino Biete all'olio* Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdura cotta di stagione prezzemolata Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Gelato*		
	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	18/05/26	22/05/26
7° SETT.	Lasagne alle verdure e Asiago (piatto unico) Verdura cruda di stagione Pane comune	Pastina in brodo vegetale Polpette di bovino in umido Patate all'olio e Verdura cruda di stagione Pane integrale	Risotto alle verdure Frittata al forno Verdura cruda di stagione Pane comune	Crema di spinaci con crostini Cotoletta di pollo al forno Fagiolini all'olio* Pane comune	Pasta al pomodoro Bocconcini di merluzzo impanato* Verdura cruda 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	25/05/26	29/05/26
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdura cruda di stagione Pane comune	Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico) Verdura cruda di stagione Pane comune	Pasta al pesto Spezzatino di bovino in umido Verdura cotta di stagione trifolata 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 cruda di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Gelato*		

Le pietanze intervallate dal simbolo / verranno proposte alternativamente durante la rotazione del menù ed in base alla stagionalità.



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.