COMUNE DI NERVIANO
Servizio di Refezione Scolastica

MENU INVERNALE 2025-2026

dal 3/11/2025 al 17/04/2026 , 1^settimana NO CARNE NO PESCE

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
Lunedì	Pasta integrale pomodoro e basilico LEGUMI aromi Carote° Julienne Frutta di stagione° Pane	Risotto allo zafferano Mozzarella BIO Insalata verde e mais Frutta di stagione° Pane	Gnocchetti sardi in salsa aurora FORMAGGIO Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane	Pasta integrale al pomodoro CROCCHETTA VEGETALE Carote° julienne Frutta di stagione° Pane
Martedì	Risotto alla parmigiana Rollé di frittata Insalata° ricca Frutta di stagione° Pane	Pasta con crema di broccoletti° CROCCHETTA VEGETALE Fagiolini° all'olio Frutta di stagione° / Polpa di frutta° (scuola infanzia) Pane	Pasta agli aromi Lenticchie° in umido Spinaci/Erbette all'olio Frutta di stagione° Pane	Minestra di legumi con riso Frittatina (½ porz) Fagiolini all'olio° Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Crema di verdure CROCCHETTA VEGETALE Patate° al forno Frutta di stagione° Pane integrale	Ravioli MAGRO al pomodoro Uova strapazzate Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane integrale	Risotto alla zucca° Frittata con ceci° Insalata mista Mix di verdure (scuole infanzia) Frutta di stagione° Pane integrale	Pizza margherita FORMAGGIO(1/2 porz.) Insalata mista Frutta di stagione° Grissini
Giovedì	Pasta mimosa Formaggio spalmabile Insalata verde Fagiolini° (scuola infanzia) Frutta di stagione° Grissini	Polenta LEGUMI con carote° all'olio Torta del cuoco Pane	Cous Cous LEGUMI alla curcuma Carote° all'olio Frutta di stagione° Pane	Pasta alla carbonara ZUCCHINE Primo Sale BIO (½ porz) Finocchi° in insalata Frutta di stagione° Pane integrale
Venerdì	Pasta agli aromi Piselli NO CARNE/ceci al pomodoro e curcuma Mix di verdure Frutta di stagione° Pane	Crema di fagioli con pasta FORMAGGIO (½ porz) Patate e carote all'olio Frutta di stagione° Pane	Crema di piselli° con farro° Asiago BIO (1/2 pz) Broccoli° Torta del cuoco Pane	Pastina in brodo CROCCHETTA VEGETALE Mix carote e broccoli Frutta di stagione° Pane

rev.13.10.25 C.M.

Pane tipo bocconcino biologico e biologico integrale a ridotto contenuto di sale (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia)
Prodotti di origine biologica anche: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, carote fresche, uova, latte, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva per il condimento dei primi piatti e dei contorni, pomodoro per il condimento dei primi piatti.
La carne di vitellone per bruscitt, giovedì 2^ settimana, sarà proveniente da allevamenti biologici nei mesi di novembre, gennaio, marzo

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla difficoltà di reperimento di alcune materie prime

definitivo CM 13.10.25