



Menu: Menù Scuola dell'Infanzia del Comune di Tregnago - Spuntino  
Primavera-Estate 2026



| <i><b>Lunedì</b></i> |                           | <i><b>Martedì</b></i>     | <i><b>Mercoledì</b></i>   | <i><b>Giovedì</b></i>     | <i><b>Venerdì</b></i>     |
|----------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sett. 1<br>Spuntino  | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| Sett. 2<br>Spuntino  | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| Sett. 3<br>Spuntino  | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| Sett. 4<br>Spuntino  | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

## Menu: Menù Scuola dell'Infanzia del Comune di Tregnago - Pranzo

Primavera-Estate 2026



|                   | <b>Lunedì</b>                                                                                                             | <b>Martedì</b>                                                                                                    | <b>Mercoledì</b>                                                                                                                 | <b>Giovedì</b>                                                                                                                                             | <b>Venerdì</b>                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sett. 1<br>Pranzo | Pasta al pomodoro<br>Frittata al Grana Padano Dop<br>Zucchine trifolate<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione              | Riso all'olio<br>Crocchette di *merluzzo<br>Spinaci* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione               | Crema di carote con pastina<br>Sovracoscia di Pollo al forno<br>Patate al forno<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Pizza margherita<br>Fagiolini* al vapore<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                                                            | Pasta al pesto<br>Piselli* al vapore<br>Carote al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione              |
| Sett. 2<br>Pranzo | Pasta all'olio e grana<br>Limanda* gratinata<br>Zucchine al forno<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                    | Pasta integrale al ragù di bovino<br>Fagiolini* al vapore<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione  | Passato di verdura con crostini<br>Caprese (pomodoro e mozzarella)<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione       | Pasta pomodoro e basilico<br>Ceci al rosmarino<br>Carote al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                                                    | Risotto con zucchine<br>Uova strapazzate<br>Spinaci* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione        |
| Sett. 3<br>Pranzo | Crema di carote con pastina<br>Frittata alle zucchine<br>Patate al forno<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto<br>Cotoletta di pollo impanata al forno<br>Spinaci* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Riso al pomodoro<br>Filetto di platessa* gratinato al forno<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione         | Pizza margherita<br>Zucchine al forno<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                                                               | Pasta all'olio e grana<br>Piselli* al pomodoro<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione     |
| Sett. 4<br>Pranzo | Pasta all'olio e grana<br>Lenticchie in umido<br>Carote al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                    | Pasta al pomodoro<br>Prosciutto cotto<br>Zucchine al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                  | Pasta al pesto<br>Limanda* gratinata<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione                                | Passato di verdura con crostini<br>Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo<br>Patate al forno<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione | Pasta pomodoro e ricotta<br>Spinaci* al vapore<br>Pomodori e cetrioli<br>Pane<br>Frutta fresca di stagione |

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). 1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine



Menu: Menù Scuola dell'Infanzia del Comune di Tregnago - Merenda  
Primavera-Estate 2026



| <i>Lunedì</i>      |                    | <i>Martedì</i>   | <i>Mercoledì</i>          | <i>Giovedì</i>            | <i>Venerdì</i>   |
|--------------------|--------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|
| Sett. 1<br>Merenda | Pane<br>Marmellata | Mousse di frutta | Frutta fresca di stagione | Yogurt                    | Mousse di frutta |
| Sett. 2<br>Merenda | Pane<br>Marmellata | Yogurt           | Mousse di frutta          | Frutta fresca di stagione | Mousse di frutta |
| Sett. 3<br>Merenda | Pane<br>Marmellata | Mousse di frutta | Frutta fresca di stagione | Yogurt                    | Mousse di frutta |
| Sett. 4<br>Merenda | Pane<br>Marmellata | Mousse di frutta | Frutta fresca di stagione | Mousse di frutta          | Yogurt           |

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine