



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

Primavera-Estate 2026



Lunedì

Sett. 1
Pranzo
Crema di carote con pastina
Sovracoscia di Pollo al forno
Patate al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Martedì

Pasta al pomodoro e piselli*
Frittata al Grana Padano Dop
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca

Mercoledì

Riso all'olio
Crocchette di *merluzzo
Cappuccio
Pane
Frutta fresca

Giovedì

Pizza margherita
Insalata mista
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Venerdì

Pasta al pomodoro
Lenticchie alla salvia
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Sett. 2
Pranzo
Pasta al ragù di *pesce
Fagiolini* al vapore
Cappuccio
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con pastina
Cotoletta di pollo impanata al forno
Patate al vapore
Insalata
Pane
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Uova strapazzate
Bieta* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro e origano
Ceci al rosmarino
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta all'olio e grana
Formaggio Robiola
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Sett. 3
Pranzo
Pasta al pomodoro e piselli*
Frittata al Grana Padano Dop
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta al ragù di bovino
Spinaci* al burro
Cappuccio
Pane
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Filetto di platessa* impanato al forno
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Crema di zucchine con orzo
Bocconcini di pollo alle verdure
Patate al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Pasta all'ortolana
Mozzarella
Insalata
Pomodori
Frutta fresca

Sett. 4
Pranzo
Pasta pomodoro e ricotta
Zucchine al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con pastina
Polpette di carne bovina*
Patate al vapore
Insalata
Pane
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e lenticchie
Uova strapazzate
Cappuccio
Pane
Frutta fresca

Pasta al pesto
Limanda* gratinata
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta all'olio e grana
Piselli* al vapore
Carote prezzemolate
Pane
Frutta fresca

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