



		1° SETTIMANA		
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
"Risi e bisì" Verdure spadellate Dolce da forno Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Pastina in brodo vegetale Coscette di pollo al forno Patate al forno e verdura cruda Merenda pomeriggio: Yogurt	Pasta al pomodoro Formaggio Verdura cotta Merenda pomeriggio: Pane e marmellata	Vellutata di verdure Hamburger di vitello Purè Merenda pomeriggio: Banana	Pasta integrale al ragù di pesce Verdura cruda mista Yogurt Merenda pomeriggio: Frutta
		2° SETTIMANA		
Pasta con verdure Fagioli Carote lesse Merenda pomeriggio: Pane e cioccolata	Verdura cruda Pizza Margherita Yogurt Merenda pomeriggio: Biscotti	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Verdura cotta di stagione Merenda pomeriggio: Pane e mela	Spezzatino di carne (vitellone) Polenta Verdura cruda Merenda pomeriggio: Cracker	Minestra di riso e patate Pesce al forno/ in umido Verdura cruda Merenda pomeriggio: Biscotti
		3° SETTIMANA		
Brodo di carne con pastina Bocconcini di pollo spadellati Patate al forno Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Risotto con verdure stagione Caciotta Spinaci Merenda pomeriggio: Banana	Pasta e fagioli Verdura cruda Dolce Merenda pomeriggio: Pane e marmellata	Passato di verdura con orzo Bocconcini di pollo al forno Verdura cruda Merenda pomeriggio: Yogurt	Polenta e merluzzo Piselli Merenda pomeriggio: Cracker
		4° SETTIMANA		
Pasta all'olio e grana Lenticchie Verdura cotta Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Minestra di erbe Macinato di carni bianche Patate al forno Merenda pomeriggio: Yogurt	Pasta pasticciata Verdura cruda mista Yogurt Merenda pomeriggio: Frutta	Passato di verdura con crostini Uova strapazzate Verdura cotta Merenda pomeriggio: Biscotti	Pasta con verdure Pesce Verdura cruda mista Merenda pomeriggio: Cracker

Il pasto è comprensivo di pane comune e acqua naturale. La frutta di stagione è prevista al mattino come merenda.

La cucina della scuola è dotata di forno a vapore, che consente una cottura povera di grassi, ideale nell'alimentazione dei bambini. La cucina utilizza pasta, riso e cereali provenienti da colture biologiche, privilegia frutta e verdura fresche e di stagione, cercando anche prodotti locali a km 0. Viene utilizzato solo olio extravergine di oliva, sia a crudo che per la cottura, mentre il burro fresco di montagna è previsto per i dolci e per mantecare i risotti. Non viene usato il dado alimentare e le pietanze vengono insaporite con erbe aromatiche. Il menù scolastico viene adeguato per i bambini soggetti ad allergie e intolleranze, su presentazione di certificato medico.