Comune di Pagnacco

Menù Autunno/Inverno - Scuola dell'infanzia

camst: ristorazione Scolastica

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	1	frutta	risotto al pesto di verdura	stracchino	verdura cruda	pane integrale	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	1	frutta	crema di verdura con orzo	spezzatino di tacchino con patate	verdura cruda	pane	frutta	pane speciale
MER	1	frutta	pasta al pesto di verdura	frittata ai porri	verdura cotta	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	1	frutta	risotto alla parmigiana	tortino di scorfano *	verdura cotta	pane	frutta	biscotti/torta della cucina
VEN	1	frutta	pasta pasticciata con ragù di lenticchie (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	yogurt bianco e frutta
LUN	2	frutta	pasta al pesto di basilico	piselli in umido *	verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	2	frutta	lasagne al ragù di bovino (P.UNICO) *		verdura cruda	pane integrale	frutta	pane speciale
MER	2	frutta	pasta con salsa alle verdure	filetto di platessa dorato con panatura di mais *	verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	2	frutta	risotto con salsa alle verdure	frittata alla parmigiana	verdura cotta	pane	frutta	yogurt bianco e frutta
VEN	2	frutta	crema di verdura con farro	mozzarella	verdura cotta e patate	pane	frutta	pane e confettura
LUN	3	frutta	risotto con salsa alle verdure	sformato alle erbette *	verdura cotta *	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	3	frutta	pasta al ragù vegetale	filetto di merluzzo gratinato *	verdura cruda	pane	frutta	pane speciale
MER	3	frutta	pizza margherita (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	3	frutta	crema di verdura con orzo	coscia di pollo in umido	verdura cotta e patate	pane integrale	frutta	barretta di cioccolato
VEN	3	frutta	ravioli ricotta e spinaci all'olio aromatico	tortino di fagioli e montasio	verdura cruda	pane	frutta	yogurt bianco e frutta
LUN	4	frutta	pasta al pesto di verdura	bocconcini di tacchino dorati	verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	4	frutta	risotto alla milanese	crocchette di ceci	verdura cruda	pane	frutta	pane speciale
MER	4	frutta	minestra di brodo con pastina	frico di patate	verdura cotta	pane integrale	frutta	frutta fresca e pane
GIO	4	frutta	spezzatino di bovino con polenta (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	yogurt bianco con cereali
VEN	4	frutta	pasta integrale con salsa alle verdure	seppie in umido *	verdura cotta	pane	frutta	pane e confettura

Possibili specie ittiche presenti in menù: BRANZINO (Dicentrarchus labrax); SEPPIE (Sepia officinalis) ; ORATA (Sparus aurata); MERLUZZO (Pollachius virens); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella).
* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario
Quando è presente un piatto unico, la verdura verrà fornita come antipasto.
Quando è previsto un primo piatto liquido, la grammatura totale delle patate sarà ripartita come segue: metà porzione nel primo piatto e la quantità restante nel secondo piatto oppure nel contorno.
La tipologia di verdura, in base al grado di maturazione e alla disponibiltà sul mercato, può subire degli spostamenti settimanali, che verranno sempre concordati e comunicate nel portale.
Rientri: tutti i giorni

FRANCESCA CORTELAZZO
24.09.2026
10:45:54
GMT+02:00

Comune di Pagnacco

Menù Autunno/Inverno - Scuola dell'infanzia

camst: ristorazione Scolastica

	settimana	spuntino	primi piatti	secondi piatti	contorni	pane e sostituti	frutta e sostituti	merenda
LUN	5	frutta	risotto alla parmigiana	filetto di merluzzo gratinato *	verdura cruda	pane integrale	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	5	frutta	pizza margherita (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	pane speciale
MER	5	frutta	pasta con crema di fagioli, zucca e rosmarino (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	5	frutta	pasta al ragù vegetale	frittata alla pizzaiola	verdura cotta *	pane	frutta	biscotti/torta della cucina
VEN	5	frutta	crema di verdura con orzo	coscia di pollo in umido con patate	verdura cotta	pane	frutta	yogurt bianco e frutta
LUN	6	frutta	Crema di lenticchie con farro	stracchino	verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	6	frutta	risotto con salsa alle verdure	uova strapazzate	verdura cotta	pane	frutta	pane speciale
MER	6	frutta	orzotto con salsa alle verdure	tortino di scorfano *	verdura cotta	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	6	frutta	gnocchi di patate al ragù di bovino (P.UNICO)		verdura cruda	pane integrale	frutta	yogurt bianco e frutta
VEN	6	frutta	pasta aglio e olio	burger di piselli *	verdura cruda	pane	frutta	pane e confettura
LUN	7	frutta	crema di verdure con orzo	frittata con patate	verdura cotta *	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	7	frutta	risotto con salsa alle verdure	mozzarella	verdura cruda	pane integrale	frutta	pane speciale
MER	7	frutta	pasta al pesto di basilico	crocchette di lenticchie	verdura cruda	pane	frutta	frutta fresca e pane
GIO	7	frutta	risotto con salsa alle verdure	straccetti di tacchino alla pizzaiola	verdura cruda	pane	frutta	barretta di cioccolato
VEN	7	frutta	pasta al ragù vegetale	filetto di platessa al forno *	verdura cotta	pane	frutta	yogurt bianco e frutta
LUN	8	frutta	pasta al pesto di verdura	polpette di bovino	verdura cotta	pane	frutta	frutta fresca e frutta secca
MAR	8	frutta	ravioli ricotta e spinaci all'olio aromatico	ceci al curry	verdura cruda	pane	frutta	pane speciale
MER	8	frutta	minestra di brodo con pastina	frico di patate	verdura cotta	pane integrale	frutta	frutta fresca e pane
GIO	8	frutta	coscia di pollo in umido con polenta (P.UNICO)		verdura cruda	pane	frutta	yogurt bianco con cereali
VEN	8	frutta	risotto con salsa alle verdure	tortino di branzino *	verdura cruda	pane	frutta	pane e confettura

Possibili specie ittiche presenti in menù: BRANZINO (Dicentrarchus labrax); SEPPIE (Sepia officinalis) ; ORATA (Sparus aurata); MERLUZZO (Pollachius virens); PLATESSA (Pleuronectes platessa); SCORFANO (Sebastes Mentella).
* = la ricetta presenta uno o più prodotti gelo, consultare il ricettario
Quando è presente un piatto unico, la verdura verrà fornita come antipasto.
Quando è previsto un primo piatto liquido, la grammatura totale delle patate sarà ripartita come segue: metà porzione nel primo piatto e la quantità restante nel secondo piatto oppure nel contorno.
La tipologia di verdura, in base al grado di maturazione e alla disponibiltà sul mercato, può subire degli spostamenti settimanali, che verranno sempre concordati e comunicate nel portale.
Rientri: tutti i giorni

FRANCESCA CORTELAZZO
24.09.2026
10:47:09
GMT+02:00