



Menù autunno inverno anno scolastico 2022/2023

Infanzia Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 17/10/2022 14/11/2022 12/12/2022 09/01/2023 06/02/2023 06/03/2023 03/04/2023	Mezzemaniche pom. e pesto BIO Hamburger di manzo ai ferri Misto di verdure saltate Frutta di stagione BIO	Eliche all'olio BIO Caciotta Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato MSC Carote lesse al vapore BIO Frutta di stagione Yogurt alla frutta BIO	Crema di patate e ceci BIO Arrosto di tacchino Carote julienne BIO Banana BIO	Pennette al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione BIO
2° SETT. 24/10/2022 21/11/2022 19/12/2022 16/01/2023 13/02/2023 13/03/2023 10/04/2023	Sedanini all'olio BIO Asiago DOP Insalata rossa e mais Frutta di stagione BIO	Mezze penne al pomodoro BIO Cotoletta di pollo dorata Carote lesse al vapore BIO Banana BIO	Pizza al forno Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Passato di verdure BIO Crocchette duchessa di legumi Fagiolini lessi al vapore Frutta di stagione BIO	Risotto ai formaggi Merluzzo gratinato MSC Piselli c/aromi BIO Frutta di stagione BIO
3° SETT. 31/10/2022 28/11/2022 26/12/2022 23/01/2023 20/02/2023 20/03/2023	Pennette al pomodoro BIO Petto di pollo ai ferri BIO Cavolfiore lessato al vapore BIO Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure BIO Insalata verde Frutta di stagione BIO	Mezzemaniche all'olio BIO Filetto di merluzzo gratinato MSC Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di mozzarella Carote julienne BIO Banana BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di zucca Polpette di manzo in umido BIO Patate lesse al vapore BIO Frutta di stagione BIO
4° SETT. 07/11/2022 05/12/2022 02/01/2023 30/01/2023 27/02/2023 27/03/2023	Pizza al forno Prosciutto cotto BIO Insalata verde BIO Frutta di stagione	Passato di verdure Polpetta di soia Patate lesse BIO Frutta di stagione	Ravioli di carne burro e salvia Petto di pollo ai ferri BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Banana BIO	Conchiglie al pomodoro BIO Asiago DOP Cappucci verdi e carote julienne Frutta di stagione BIO	Mezzepenne all'olio BIO Merluzzo agli aromi MSC Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO

MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



Menù NO MAIALE autunno inverno anno scolastico 2022/2023

Infanzia Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 17/10/2022 14/11/2022 12/12/2022 09/01/2023 06/02/2023 06/03/2023 03/04/2023	Mezzemaniche pom. e pesto BIO Hamburger di manzo ai ferri Misto di verdure saltate Frutta di stagione BIO	Eliche all'olio BIO Caciotta Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato MSC Carote lesse al vapore BIO Frutta di stagione Yogurt alla frutta BIO	Crema di patate e ceci BIO Arrosto di tacchino Carote julienne BIO Banana BIO	Pennette al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione BIO
2° SETT. 24/10/2022 21/11/2022 19/12/2022 16/01/2023 13/02/2023 13/03/2023 10/04/2023	Sedanini all'olio BIO Asiago DOP Insalata rossa e mais Frutta di stagione BIO	Mezze penne al pomodoro BIO Cotoletta di pollo dorata Carote lesse al vapore BIO Banana BIO	Pizza al forno Falafel di ceci Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Passato di verdure BIO Crocchette duchessa di legumi Fagiolini lessi al vapore Frutta di stagione BIO	Risotto ai formaggi Merluzzo gratinato MSC Piselli c/aromi BIO Frutta di stagione BIO
3° SETT. 31/10/2022 28/11/2022 26/12/2022 23/01/2023 20/02/2023 20/03/2023	Pennette al pomodoro BIO Petto di pollo ai ferri BIO Cavolfiore lessato al vapore BIO Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure BIO Insalata verde Frutta di stagione BIO	Mezzemaniche all'olio BIO Filetto di merluzzo gratinato MSC Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di mozzarella Carote julienne BIO Banana BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di zucca Polpette di manzo in umido BIO Patate lesse al vapore BIO Frutta di stagione BIO
4° SETT. 07/11/2022 05/12/2022 02/01/2023 30/01/2023 27/02/2023 27/03/2023	Pizza al forno Hamburger vegetariano Insalata verde BIO Frutta di stagione	Passato di verdure Polpetta di soia Patate lesse BIO Frutta di stagione	Pasta burro e salvia Petto di pollo ai ferri BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Banana BIO	Conchiglie al pomodoro BIO Asiago DOP Cappucci verdi e carote julienne Frutta di stagione BIO	Mezzepenne all'olio BIO Merluzzo agli aromi MSC Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO

MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.



Menù NO CARNE autunno inverno anno scolastico 2022/2023

Infanzia Travagliato

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 17/10/2022 14/11/2022 12/12/2022 09/01/2023 06/02/2023 06/03/2023 03/04/2023	Mezzemaniche pom. e pesto BIO Hamburger vegetariano Misto di verdure saltate Frutta di stagione BIO	Eliche all'olio BIO Caciotta Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo gratinato MSC Carote lesse al vapore BIO Frutta di stagione Yogurt alla frutta BIO	Crema di patate e ceci BIO Lenticchie in umido Carote julienne BIO Banana BIO	Pennette al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione BIO
2° SETT. 24/10/2022 21/11/2022 19/12/2022 16/01/2023 13/02/2023 13/03/2023 10/04/2023	Sedanini all'olio BIO Asiago DOP Insalata rossa e mais Frutta di stagione BIO	Mezze penne al pomodoro BIO Fontal Carote lesse al vapore BIO Banana BIO	Pizza al forno Falafel di ceci Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Passato di verdure BIO Crocchette duchessa di legumi Fagiolini lessi al vapore Frutta di stagione BIO	Risotto ai formaggi Merluzzo gratinato MSC Piselli c/aromi BIO Frutta di stagione BIO
3° SETT. 31/10/2022 28/11/2022 26/12/2022 23/01/2023 20/02/2023 20/03/2023	Pennette al pomodoro BIO Hamburger vegetariano Cavolfiore lessato al vapore BIO Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata alle verdure BIO Insalata verde Frutta di stagione BIO	Mezzemaniche all'olio BIO Filetto di merluzzo gratinato MSC Fagiolini lessi al vapore BIO Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di mozzarella Carote julienne BIO Banana BIO Yogurt alla frutta BIO	Crema di zucca Platessa al vapore Patate lesse al vapore BIO Frutta di stagione BIO
4° SETT. 07/11/2022 05/12/2022 02/01/2023 30/01/2023 27/02/2023 27/03/2023	Pizza al forno Hamburger vegetariano Insalata verde BIO Frutta di stagione	Passato di verdure Polpetta di soia Patate lesse BIO Frutta di stagione	Pasta burro e salvia Falafel di ceci Fagiolini lessi al vapore BIO Banana BIO	Conchiglie al pomodoro BIO Asiago DOP Cappucci verdi e carote julienne Frutta di stagione BIO	Mezzeperne all'olio BIO Merluzzo agli aromi MSC Insalata rossa e verde BIO Frutta di stagione BIO

MENU' AUTUNNALE INVERNALE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, arance, banane, clementine, mapo, prugna

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.