



Menu: MOZZANICA - Infanzia - Pranzo

Estate 2026 Scuola dell'Infanzia "AGUSTONI MARIA CERi" di MOZZANICA



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1 Pranzo Pasta alle zucchine ^Formaggio a rotazione Fagiolini* al vapore	Passato di verdura* con farro Scaloppina di pollo* al rosmarino Patate* al forno	Pasta integrale al pomodoro Frittata alle verdure Insalata mista	Risotto agli asparagi Pesce* impanato al forno Insalata di pomodori	Pasta e ceci ^1/2 porzione di formaggio Carote julienne
Sett. 2 Pranzo Pizza margherita Carote julienne	Lasagne* vegetariane (con legumi) Tris di verdure (broccoli, cavolfiori e carote)* al vapore	Gnocchi di patate* al pesto Fettina di pollo*/tacchino* al latte Insalata mista	Pasta integrale al pomodoro Frittata alle zucchine Piselli* e carote* al vapore	Pasta al ragù di verdure Pesce* impanato al forno Insalata di pomodori
Sett. 3 Pranzo Risotto allo zafferano Frittata alle verdure Carote julienne	Pasta con lenticchie e ragù di verdura ^1/2 porzione di formaggio Fagiolini* al vapore	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e aromi Insalata mista	Passato di verdura* con riso Polpette di bovino adulto al forno Patate* al forno	Pasta integrale al pomodoro Pesce* impanato al forno Broccoli* al vapore
Sett. 4 Pranzo Riso all'olio ^Formaggio a rotazione Carote julienne	Pasta al ragù di verdure Frittata alle verdure Insalata mista	Passato di verdura* con orzo Bocconcini di pollo* impanati al forno Patate* al forno	Pasta agli aromi Pesce* impanato al forno Tris di verdure (broccoli, cavolfiori e carote)* al vapore	Pasta al pesto Polpette/Tortino di piselli* Insalata di pomodori

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7% s.s. e frutta fresca di stagione. ^ Formaggio a rotazione: fresco (mozzarella, ricotta) e stagionato (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago). 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). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine