



Aprile 2026

(Settimana: 2) Lunedì 20.04 Inizio menu estivo	Martedì 21.04	Mercoledì 22.04	Giovedì 23.04	Venerdì 24.04
Pasta <b>bio</b> con sugo alle melanzane <b>bio</b> Formaggio spalmabile <b>Mozzarella bio infanzia</b> Fagiolini* <b>bio</b> all'olio aromatizzato <b>bio</b> Grissini <b>bio</b> <b>Pane bio infanzia</b> Frutta <b>bio</b>	Minestra primavera* <b>bio</b> con riso <b>bio</b> Rustichella di pollo Patate al forno <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Gnocchetti sardi <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Platessa* impanata al forno • Insalata verde <b>bio</b> e pomodori <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Melone <b>bio</b>	Pasta tricolore olio <b>bio</b> e salvia <b>bio</b> Lenticchie in umido <b>bio</b> Carote prezzemolate <b>bio</b> Pane a fette <b>Pane integrale infanzia</b> Yogurt alla frutta <b>bio</b>	Trofie <b>bio</b> al pesto • Tortino di zucchine e patate al forno <b>bio</b> Piselli* all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>
(S: 3) Lunedì 27.04	Martedì 28.04	Mercoledì 29.04	Giovedì 30.04	
Crema di legumi <b>bio</b> Primo sale <b>bio</b> Patate arrosto <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Risotto <b>bio</b> alla campagnola <b>bio</b> Tortino con ricotta <b>bio</b> Piselli* <b>bio</b> all'olio <b>bio</b> Pane <b>bio</b> Frutta <b>bio</b>	Pasta integrale <b>bio</b> al pomodoro <b>bio</b> Castellana al forno • Zucchine fresche <b>bio</b> trifolate Pane <b>bio</b> Yogurt alla frutta <b>bio</b> <b>Gelato* infanzia</b>	Pasta <b>bio</b> con olio <b>bio</b> e parmigiano Scaloppina di tacchino al latte • Insalata verde <b>bio</b> , carote <b>bio</b> e peperoni <b>bio</b> <b>Insalata verde bio e carote bio infanzia</b> Pane a fette <b>Pane integrale infanzia</b> Melone <b>bio</b>	

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine  
 Ortofrutta e prodotti **bio** secondo disponibilità e stagionalità

• : contiene ingredienti **bio**

(pesce\*: filetto di platessa, merluzzo o nasello secondo disponibilità)