

**SCUOLA MATERNA SACRO CUORE DI GESU'**  
**POMPEGNINO DI VOBARNO**  
**MENU' PRIMAVERA-ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA**



PRIMA SETTIMANA					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° PASTA ALL'OLIO (A - G)	MINESTRA DI VERDURA E FARRO (A-G)	PIZZA AL POMODORO (A)	RISO E PATATE (G)	PASTA INTEGRALE CON VERDURE (A-G)	
FRITTATA CON ZUCCHINE (C-G)	HAMBURGER TACCHINO AL ROSMARINO	ASIAGO (G)	PISELLI IN UMIDO	NASELLO IN UMIDO (D)	
FAGIOLINI	POMODORI	INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE	
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	1/2 PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
SECONDA SETTIMANA					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
2° PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO (A - G)	RISOTTO CON VERDURE (G)	MINESTRA DI VERDURE E ORZO (A -G)	GNOCCHI AL POMODORO (A-G)	PASTA CON ZUCCHINE (A-G)	
MOZZARELLE ALL'ORIGANO (G)	FRITTATA (C-G)	PETTO DI POLLO AL LIMONE (A)	LENTICCHIE IN UMIDO	MERLUZZO AL FORNO (D)	
CETRIOLI E INSALATA	CAROTE ALL'OLIO	POMODORI	INSALATA	FAGIOLINI	
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)	
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
TERZA SETTIMANA					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
3° PASTA INTEGRALE AL PESTO (A - G)	RISO E PISELLI (G)	CREMA DI VERDURA c/PASTINA (A-G)	INSALATA DI FARRO (A-C-D-G)	PASTA AL POMODORO (A-G)	
UOVA STRAPAZZATE (C-G)		BISTECCHIE DI MANZO		MOUSSE DI TONNO (C-D)	
CAROTE JULIENNE	INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA MISTA	POMODORI	
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)	
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
QUARTA SETTIMANA					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
4° PASTA ALL'OLIO E FORMAGGIO (A - G)	TORTELLI RICOTTA SPINACI (A - G)	PASSATO DI VERDURA C/ORZO (A-G)	RISOTTO CON ZUCCHINE (G)	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO (A-G)	
MOZZARELLE (G)	RAGU' DI LEGUMI	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	FRITTATA (C-G)	MERLUZZO GRATINATO (A-D-G)	
ZUCCHINE	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	POMODORI	FAGIOLINI	
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)	
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	

MERENDA					
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
FRUTTA DI STAGIONE	PANE E MARMELLATA (A)	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT (G) o GELATO (G)	PANE - CIOCCOLATA (A)	

**NOTE:**

IL PANE E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE.

IL SALE UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E' SALE IODATO.

VIENE UTILIZZATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SIA A CRUDO CHE IN COTTURA

LE TIPOLOGIE DI VERDURA POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI IN FUNZIONE DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' DEL FORNITORE

LA FRUTTA VARIA GIORNALMENTE IN FUNZIONE DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' DEL FORNITORE (ANGURIE - BANANE - MELE - PERE - ALBICOCHE - PESCHE-PRUGNE-UVA...) VENGONO PROPOSTE ALMENO TRE TIPOLOGIE NELL'ARCO DELLA SETTIMANA

LA FRUTTA VIENE PROPOSTA ANCHE COME SPUNTINO DEL MATTINO ALTERNANDOLA AL BISCOTTO

A = cereali contenenti glutine e derivati; B = Crostacei e derivati; C = Uova e derivati; D = Pesce e derivati; E = Arachidi e derivati; F = Soia e derivati; G = Latte e derivati; H = Frutta a guscio e derivati; I = Sedano e derivati; derivati; N = Solfiti > 10mg/100g; O = Lupini e derivati; P = Molluschi e derivati;

L = Senape e derivati; M = Semi di sesamo e

REV 11-02-2026

RIF SSD IAN ATS BRESCIA 22-09-2025

Sistema Socio Sanitario Firmato digitalmente  
 Regione Lombardia Struttura Semplice Dipartimentale Igiene Alimenti e Nutrizione  
 ATS Brescia

MARIA VILLA  
 26.02.2026 11:31:38 GMT+01:00

# SCUOLA MATERNA SACRO CUORE DI GESU'

POMPEGNINO DI VOBARNO

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 1-3 ANNI



## PRIMA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° PASTA ALL'OLIO (A-G)	MINISTRA DI VERDURA E FARRO (A)	PIZZA AL POMODORO (A)	RISO E PATATE	PASTA INTEGRALE C/VERDURE(A)
FRITTATA CON ZUCCHINE (C-G)	HAMBURGER TACCHINO AL ROSMARINO	ASIAGO (G)	PISELLI IN UMIDO	NASELLO IN UMIDO (D)
FAGIOLINI	POMODORI	INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	1/2 PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

## SECONDA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2° PASTA INTEGRALE C/BROCCOLI (A - G)	RISOTTO CON VERDURE	MINISTRA DI VERDURE E ORZO (A - G)	GNOCCHI AL POMODORO (A)	PASTA CON ZUCCHINE (A)
MOZZARELLE ALL'ORIGANO (G)	FRITTATA (C-G)	PETTO DI POLLO AL LIMONE (A)	LENTICCHIE IN UMIDO	MERLUZZO AL FORNO (D)
CETRIOLI E INSALATA	CAROTE ALL'OLIO	POMODORI	INSALATA	FAGIOLINI
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

## TERZA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° PASTA INTEGRALE C/VERDURE (A)	RISO E PISELLI	CREMA DI VERDURA c/PASTINA (A)	INSALATA DI FARRO (A-C-G)	PASTA AL POMODORO (A)
UOVA STRAPAZZATE (C-G)		BISTECCHIE DI MANZO		NASELLO AL VAPORE (D)
CAROTE JULIENNE	VERDURA COTTA	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA MISTA	POMODORI
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

## QUARTA SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° PASTA ALL'OLIO E FORMAGGIO (A - G)	RISOTTO AL BASILICO	PASSATO DI VERDURA C/ORZO (A-G)	RISOTTO CON ZUCCHINE	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO (A)
MOZZARELLE (G)		PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	FRITTATA (C-G)	MERLUZZO GRATINATO (A-D-G)
ZUCCHINE	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	POMODORI	FAGIOLINI
PANE (A)	PANE (A)	PANE INTEGRALE (A)	PANE (A)	PANE (A)
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

## MERENDA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
FRUTTA DI STAGIONE	PANE E MARMELLATA (A)	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT (G) o GELATO (G)	PANE - CIOCCOLATA (A)

### NOTE:

IL PANE E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE.

IL SALE UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E' SALE IODATO, in quantita' minima solo per l'acqua di cottura del primo piatto.

VIENE UTILIZZATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SIA A CRUDO CHE IN COTTURA

LE TIPOLOGIE DI VERDURA POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI IN FUNZIONE DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' DEL FORNITORE

LA FRUTTA VARIA GIORNALMENTE IN FUNZIONE DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' DEL FORNITORE (ANGURIE - BANANE - MELE - PERE - ALBICOCCHE - PESCHE-PRUGNE...) VENGONO PROPOSTE ALMENO TRE TIPOLOGIE NELL'ARCO DELLA SETTIMANA

LA FRUTTA VIENE PROPOSTA ANCHE COME SPUNTINO DEL MATTINO ALTERNANDOLA AL BISCOTTO

A = cereali contenenti glutine e derivati; B = Crostacei e derivati; C = Uova e derivati; D = Pesce e derivati; E = Arachidi e derivati; F = Soia e derivati; G = Latte e derivati; H = Frutta a guscio e derivati; I = Sedano e derivati; N = Soffiti > 10mg/tkg; O = Lupini e derivati; P = Molluschi e derivati;

L = Senape e derivati; M = Semi di sesamo e

REV 11-02-2026

RIF SSD IAN ATS BRESCIA 22-09-2025

Sistema Socio Sanitario  
 Regione Lombardia  
 ATS Brescia

Firmato digitalmente  
 Struttura Semplice Dipartimentale Igiene Alimenti e Nutrizione  
 MARIA VILLA  
 26.02.2026 11:31:38 GMT+01:00