

Cucina: MENU INFANZIA VILLALUNGA – COMUNE DI CASALGRANDE

Inizio Menù Autunno-Inverno: data inizio 19.10.2026



LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Prima settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Sformato di mozzarella e verdura Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane con marmellata</i> Variante stagionale: Pasta alla pizzaiola	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto con spinaci Pataburger Contorno crudo <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Pasta zucchine e zafferano	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con riso Straccetti di pollo alla pizzaiola Verdura cruda - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thè deteinato</i> Variante stagionale: Straccetti di pollo agli agrumi Pomodori (in stagione) /carote in insalata	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pesce* al forno Macedonia di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Crema di piselli* con riso Carote crude
Seconda settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di zucca con riso Torta salata con spinaci e bietole * Insalata mista Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Minestra di verdura e legumi con riso Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro Polpettine vegetariane con legumi Carote julienne Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i> Variante stagionale: Pasta al ragù di pesce	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci in salsa emiliana piatto unico Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Tortelloni* ricotta e spinaci* burro e salvia	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di verdure e legumi con pastina Cotoletta di pollo al forno Fagiolini trifolati* Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Pane con mousse di ricotta e cacao	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla ricotta Fish Burger* Contorno crudo Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Pasta pomodoro e piselli
Terza settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto con verdure e legumi Tortino vegetariano Contorno crudo misto di stagione Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Tè deteinato e crackers</i> Variante stagionale: Risotto barbabietola e stracchino Salade con uova sode (comprensivo di contorno)	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura e legumi con pastina Bistecca di Vitellone alla svizzera Purea di Patate - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: The deteinato e torta</i> Variante stagionale: Zucchine crude e carote a julienne Da maggio: Prosciutto e melone (no contorno) <i>Merenda: Gelato</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di carote PU: Pizza Margherita <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema cavolo cappuccio viola con orzo Scaloppina di tacchino agli aromi Verdura cotta - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Crema di carote e ceci con orzo Straccetti di tacchino alla paprika - Insalata mista	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Insalata mista
Quarta settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta all'amatriciana Crocchette di legumi e verdura Contorno crudo – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale: Pasta olio extravergine Parmigiano DOP	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e thè deteinato</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di piselli con riso Caciottina fresca - Carote a julienne Gallette <i>Merenda: Frutta</i> *GIORNATA GLUTEN FREE* Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Focaccia</i> Variante stagionale: Pollo arrosto– Patate e Fagiolini	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta alla zucca Filetto di pesce* gratinato Finocchi e insalata – Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta</i> Variante stagionale: Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione) / insalata mista
Quinta settimana				
<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pasta al pomodoro e aromi Medaglioni vegetariani Carote crude Pan de RE <i>M: Yogurt</i> Variante stagionale Pasta alla mediterranea	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Pastina in brodo vegetale Polpette di carne al sugo Piselli all'olio - Pan de RE <i>M: Pane e marmellata</i> Variante stagionale Crema di legumi e verdura con pastina Hamburger di carne Patate arrosto	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Passato di verdura PU: Pizza margherita <i>M: frutta fresca di stagione</i>	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Crema di zucchine e ceci con orzo Bocconcini di tacchino alla salvia Contorno crudo di stagione Pan de RE <i>M: Mousse e grissini</i> Variante stagionale Pomodori in stagione	<i>Merenda mattino: Frutta</i> Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pan de RE <i>M: frutta fresca di stagione</i> Variante stagionale Risotto alla parmigiana

NOTA PER I BAMBINI DAI 6 AI 12 MESI:

Le merende saranno composte esclusivamente da FRUTTA FRESCA e YOGURT BIANCO NATURALE

COME DA LINEE GUIDA E INDICAZIONI OMS LE PREPARAZIONI SARANNO SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO

Per la medesima fascia d'età, previa compilazione modulo svezzamento, è possibile richiedere un menu personalizzato in base alle diverse esigenze

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD

A.S.2026-2027