



Città di Bra
Ripartizione Servizi Alla Persona

Menù scolastico INVERNALE fino al 1 aprile 2026

4° SETTIMANA - DAL 2 AL 6 MARZO

<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
Riso al pomodoro	Pennette biologiche all'olio EVO e grana	Pizza margherita	Fusilli biologici al pomodoro	Minestra di verdure e legumi con farro
Pesce spada* al forno con finocchi al forno	Bocconcini di pollo al limone al forno con cavolfiore*	Prosciutto cotto (½ porzione) con insalata mista	Mozzarella con carote lesse in insalata	Frittata agli spinaci* con patate e carote
Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane integrale	Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane con farina biologica	Frutta fresca Pane

1° SETTIMANA - DAL 9 AL 13 MARZO

<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
Penne biologiche al pomodoro	Sedanini biologici olio EVO e grana	Crema di zucca e ortaggi con orzo	Riso al ragù di vitello	Mezze maniche biologiche al pomodoro
Provola dolce con broccoli biologici*	Salsiccia al forno con finocchi	Spezzatino di pollo con purè di patate	Frittata di verdure con carote	Filetti di limanda* impanati al forno con biette*
Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane integrale	Torta di mele o pere/cioccolato o nocciole Pane	Frutta fresca Pane con farina biologica	Frutta fresca Pane

2° SETTIMANA - DAL 16 AL 20 MARZO

<i>LUNEDÌ</i>	<i>MARTEDÌ</i>	<i>MERCOLEDÌ</i>	<i>GIOVEDÌ</i>	<i>VENERDÌ</i>
Risotto al pomodoro	Fusilli all'olio EVO e grana	Gnocchetti sardi biologici al pesto e besciamella	Penne integrali con crema di zucca	Minestra di legumi con riso integrale
Frittata alle erbe al forno con insalata verde	Bistecche di pollo dorate al forno con insalata di carote crude	Polpette vegetariane al forno con piselli biologici*	Filetto di merluzzo dorato* al forno con fagiolini biologici*	Bra tenero con patate al forno
Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane integrale	Frutta fresca Pane con farina biologica	Frutta fresca Pane

3° SETTIMANA - DAL 23 AL 27 MARZO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Sedani rigati biologici al pomodoro	Fusilli biologici alla ricotta e pesto	Riso olio EVO e grana padano	Penne biologiche al ragù	Minestra di verdure con ditalini rigati
Salmone* al forno con carote al forno	Hamburger di pollo al forno con broccoli biologici*	Polpette di vitello con fagiolini biologici*	Frittata alle erbe al forno con insalata verde	Stracchino con purea di patate
Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane integrale	Torta di mele o pere/cioccolato o nocciole Pane	Frutta fresca Pane con farina biologica	Frutta fresca Pane

4° SETTIMANA - DAL 30 MARZO al 1 APRILE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso al pomodoro	Pennette biologiche all'olio EVO e grana	Pizza margherita	Fusilli biologici al pomodoro	Minestra di verdure e legumi con farro
Pesce spada* al forno con finocchi al forno	Bocconcini di pollo al limone al forno con cavolfiore*	Prosciutto cotto (½ porzione) con insalata mista	Mozzarella con carote lesse in insalata	Frittata agli spinaci* con patate e carote
Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane integrale	Frutta fresca Pane	Frutta fresca Pane con farina biologica	Frutta fresca Pane

MENU' invernale – dalla prima settimana di ottobre all'ultima settimana di marzo

Frutta invernale a rotazione: arance, uva, clementine, kiwi, banane, pere, mele

E' utilizzato pane che contiene mezza dose di sale.

L'hamburger viene preparato nella nostra cucina. I prodotti contrassegnati con * sono surgelati.

I contorni a base di vegetali freschi potrebbero essere sostituiti per emergenze dovute ad imprevisti legati alla stagionalità e/o consegna, con ortaggi freschi o surgelati reperibili in giornata. I vegetali freschi provengono da coltivazioni a lotta integrata.