

Menu: MENU' INFANZIA CENTRO INFANZIA SACRO CUORE 2025/2026 - Pranzo
Autunno/Inverno







	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse	
Sett. 1 Pranzo	<p>Crema di zucca con riso [172 kcal] SG</p> <p>Bocconcini di pollo [98 kcal] SL SG</p> <p>Patate lessate [151 kcal] SL SG</p> <p>Pane integrale [128 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Minestra di legumi con riso [225 kcal] SG</p> <p>Uova strapazzate [134 kcal] SG</p> <p>Cavolfiori cotti all'olio [65 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Lasagne al ragù con pasta di semola [337 kcal]</p> <p>Spinaci cotti all'olio [73 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Torta allo yogurt [82 kcal]</p>	<p>Risotto alla parmigiana senza uova e derivati [250 kcal] SG</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Filetti di merluzzo al forno [122 kcal] SL</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana [269 kcal]</p> <p>Caciotta stagionata [110 kcal] SG</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>		
Sett. 2 Pranzo	<p>Pasta al pomodoro e ricotta [293 kcal]</p> <p>Scaloppine di tacchino al limone [106 kcal] SL</p> <p>Carote cotte all'olio [73 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta [345 kcal] SL SG</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Yogurt bianco [83 kcal] SG</p>	<p>Pasta al burro e salvia [266 kcal]</p> <p>Polpette di legumi [206 kcal]</p> <p>Fagiolini cotti all'olio [59 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Pastina in brodo vegetale [167 kcal]</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Bocconcini di manzo agli aromi [104 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Cous cous di verdure invernali [300 kcal]</p> <p>Filetto di platessa dorata al forno [115 kcal] SL</p> <p>Cavolfiori cotti all'olio [65 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>		
Sett. 3 Pranzo	<p>Pasta al ragù di pesce (merluzzo) senza glutine [314 kcal] SL SG</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Yogurt bianco [83 kcal] SG</p>	<p>Pasta al pesto [296 kcal]</p> <p>Spezzatino di tacchino con verdure [109 kcal] SL</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Minestra d'orzo [208 kcal]</p> <p>Pesce spada alla piastra [126 kcal] SL SG</p> <p>Patate al forno [152 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta all'ortolana [285 kcal]</p> <p>Mozzarella [127 kcal] SG</p> <p>Carote cotte all'olio [73 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Farro con piselli, carote e zucchine [273 kcal]</p> <p>Frittata [138 kcal] SG</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>		
Sett. 4 Pranzo	<p>Riso al pomodoro [270 kcal] SG</p> <p>Morbidelle al salmone [185 kcal] SL SG</p> <p>Fagiolini cotti all'olio [59 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Minestrone invernale [220 kcal]</p> <p>Arista di maiale agli agrumi [137 kcal] SL</p> <p>Patate al forno [152 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Pasta al pomodoro [284 kcal]</p> <p>Polpette di ceci e melanzane [222 kcal]</p> <p>Verdure invernali cotte [63 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Gnocchi di patate al pesto [266 kcal]</p> <p>Scaloppine di tacchino al limone [106 kcal] SL</p> <p>Polenta [109 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Frutta fresca invernale [48 kcal] SL SG</p>	<p>Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola senza glutine [270 kcal] SG</p> <p>Carote cotte all'olio [73 kcal] SL SG</p> <p>Pane [118 kcal] SL</p> <p>Yogurt bianco [83 kcal] SG</p>		

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Piatto unico



































Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta SL SG	Patata fresca : 150 g , Persico Filetto surgelato (pesce) : 70 g , Mais Farina : 30 g , Pomodoro Pelati : 15 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Prezzemolo fresco : 0 g , Origano essiccato : 0 g , Aglio fresco : 0 g
Lasagne al ragù con pasta di semola	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 50 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Besciamella (Latte parz. scremato, Burro (latte), Farina di frumento (grano), Sale iodato) : 40 g , Bovino adulto Noce refrigerata : 20 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g DOP   , Cipolla Bianca : 3 g , Carota fresca : 3 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) senza glutine SL SG	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g , Pasta senza glutine : 60 g , Pomodoro Pelati : 35 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Carota fresca : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola senza glutine SG	Pasta senza glutine : 50 g , Besciamella senza glutine (Latte UHT Parzialmente Scremato, Farina senza glutine, Burro (latte), Sale fino iodato) : 40 g , Carota fresca : 15 g , Bieta Costa fresca : 15 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Cipolla Bianca : 8 g , Sedano Verde fresco : 8 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g

Primi

Cous cous di verdure invernali	Couscous (grano) : 60 g , Porro : 25 g , Carota fresca : 25 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g
Crema di zucca con riso SG	Zucca : 50 g , Riso Arborio : 30 g , Carota fresca : 15 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g
Farro con piselli, carote e zucchine	Farro : 60 g , Pisello Fine surgelato : 15 g , Zucchini fresca : 15 g , Carota fresca : 15 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g
Gnocchi di patate al pesto	Gnocchi di patate freschi (grano , uova , Lisozima da uovo) : 120 g , Basilico fresco : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pinolo sgusciato : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 2 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g
Minestra di legumi con riso SG	Riso Arborio : 30 g , Carota fresca : 9 g , Fagiolo Borlotti secco : 7 g , Ceci secchi : 7 g , Fava secca : 6 g , Sedano Verde fresco : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 4 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Aglio fresco : 0 g
Minestra d'orzo	Brodo vegetale (sedano) : 100 g , Patata fresca : 40 g , Carota fresca : 40 g , Orzo Perlato : 30 g , Cipolla Bianca : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP  
Minestrone invernale	Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Bieta Costa fresca : 25 g , Patata fresca : 25 g , Carota fresca : 25 g , Broccolo fresco : 25 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Fagiolo Borlotti secco : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Cipolla Bianca : 3 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Burro (latte) : 5 g , Salvia fresca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pesto	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Basilico fresco : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pinolo sgusciato : 4 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g DOP   , Sale fino iodato : 0.3 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette




Nome piatto	Ingredienti
Primi	
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g   , Basilico fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta al pomodoro e ricotta	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Ricotta di Vacca (latte) : 15 g , Carota fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'olio EVO e grana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g   , Sale fino iodato : 0.3 g
Pasta all'ortolana	Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua) : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g   , Sale fino iodato : 0.3 g
Pastina in brodo vegetale	Brodo vegetale (sedano) : 100 g , Pasta di Semola di grano duro - Pastina (Semola di grano duro, acqua) : 30 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  
Riso al pomodoro 	Riso Arborio : 60 g , Pomodoro Pelati : 50 g , Carota fresca : 7 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g   , Sale fino iodato : 0.3 g
Risotto alla parmigiana senza uova e derivati 	Riso Arborio : 60 g , Burro (latte) : 5 g , Cipolla Bianca : 5 g , Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio) : 3 g   , Sale fino iodato : 0.3 g
Secondi	
Arista di maiale agli agrumi  	Maiale Lonza refrigerata : 50 g , Arancia succo : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 4 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Bocconcini di manzo agli aromi  	Manzo Noce refrigerata : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Cipolla Bianca : 8 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sedano Verde fresco : 3 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g , Aglio fresco : 0 g
Bocconcini di pollo  	Pollo Petto intero refrigerato : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Carota fresca : 6 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Cipolla Bianca : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Caciotta stagionata 	Caciotta (latte) : 30 g 
Filetti di merluzzo al forno 	Merluzzo filetto surgelato (pesce) : 70 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 10 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Rosmarino : 0.1 g , Salvia fresca : 0.1 g , Timo essiccato : 0.1 g
Filetto di platessa dorata al forno 	Platessa filetto surgelata (pesce) : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 2 g , Mais Farina : 2 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Frittata 	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g , Latte fresco Parzialmente Scremato : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g   , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Morbidelle al salmone  	Salmone Trancio surgelato (pesce) : 70 g , Patata fresca : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Carota fresca : 5 g , Prezzemolo fresco : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Mozzarella 	Mozzarella (latte , caglio, fermenti lattici, sale) : 50 g  
Pesce spada alla piastra  	Pesce Spada surgelato : 70 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Limone Succo : 5 g , Rosmarino : 1 g , Salvia fresca : 1 g , Timo : 1 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Secondi

Polpette di ceci e melanzane	Ceci secchi : 40 g , Melanzana fresca : 40 g , Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 10 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 4 g 
Polpette di legumi	Carota fresca : 15 g , Ceci secchi : 14 g , Lenticchia secca : 13 g , Fagiolo Borlotti secco : 13 g , Patata fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 5 g  , Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito) : 3 g , Sale fino iodato : 0.3 g , Origano essiccato : 0.1 g , Rosmarino : 0.1 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	Tacchino Petto porzionato refrigerato : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Limone : 5 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 2 g , Sale aromatizzato (Sale fino iodato, Basilico fresco, Erba Cipollina, Rosmarino, Salvia fresca, Maggiorana disidratata, Timo essiccato, Origano essiccato) : 0.3 g
Spezzatino di tacchino con verdure SL	Tacchino Fesa intera refrigerata : 50 g , Brodo vegetale (sedano) : 10 g , Carota fresca : 8 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grano tenero Tipo "00" Farina : 2 g , Sedano Verde fresco : 2 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Uova strapazzate SG	Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 60 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Grana Padano DOP - GRANA PADANO grattugiato (Latte , sale, caglio, lisozima [uova , Lisozima da uovo]) : 3 g  , Sale fino iodato : 0.3 g

Contorni

Carote cotte all'olio SL SG	Carota fresca : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Cavolfiori cotti all'olio SL SG	Cavolfiore fresco : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Fagiolini cotti all'olio SL SG	Fagiolini freschi : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Patate al forno SL SG	Patata fresca : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Rosmarino : 1 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Patate lesse SL SG	Patata fresca : 120 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Polenta SL SG	Acqua : 120 g , Mais Farina : 30 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Spinaci cotti all'olio SL SG	Spinacio fresco : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g , Sale fino iodato : 0.3 g
Verdure invernali cotte SL SG	Finocchio fresco , Spinacio fresco , Cavolo Verza , Carota fresca , Bieta Costa fresca , Cavolfiore fresco , Olio extravergine di Oliva
Verdure invernali cotte SL SG	Verdura invernale cotta : 80 g , Olio extravergine di Oliva : 5 g

Frutta

Frutta fresca invernale SL SG	Frutta fresca invernale : 100 g
--------------------------------------	---------------------------------

Pane e Prodotti da forno

Pane SL	Pane comune (grano) : 40 g
Pane integrale SL	Pane Integrale (grano, segale) : 50 g

Dessert

Torta allo yogurt	Grano tenero Tipo "00" Farina : 11.9 g , Yogurt al naturale da latte intero : 5.95 g , Uova Intere pastorizzate (Lisozima da uovo) : 5.71 g , Zucchero : 3.57 g , Olio extravergine di Oliva : 1.43 g , Lievito naturale in polvere : 0.76 g
-------------------	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco delle ricette

Nome piatto Ingredienti

Yogurt

Yogurt bianco **SG**

Yogurt al naturale da **latte** intero : 125 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Piatto unico	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta SL SG	1446 kj / 345 kcal	8.46 g	1.31 g	52.48 g	2.28 g	3.75 g	16.94 g	0.52 g
Lasagne al ragù con pasta di semola	1413 kj / 337 kcal	10.76 g	3.57 g	49.08 g	5.72 g	2.14 g	13.84 g	0.48 g
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) senza glutine SL SG	1313 kj / 314 kcal	6.21 g	0.92 g	48.33 g	2.01 g	1.67 g	15.6 g	0.47 g
Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola senza glutine SG	1132 kj / 270 kcal	5.07 g	2.7 g	48.81 g	4.05 g	2.02 g	7.37 g	0.8 g

Primi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Cous cous di verdure invernali	1257 kj / 300 kcal	6.3 g	1.32 g	49.74 g	3.28 g	4.53 g	9.46 g	0.46 g
Crema di zucca con riso SG	722 kj / 172 kcal	6.04 g	1.3 g	27.3 g	2.74 g	1.07 g	3.77 g	0.39 g
Farro con piselli, carote e zucchine	1145 kj / 273 kcal	7.43 g	1.25 g	42.82 g	3.2 g	5.74 g	11.07 g	0.49 g
Gnocchi di patate al pesto	1114 kj / 266 kcal	9.07 g	1.49 g	37.66 g	5.25 g	1.55 g	7.69 g	1.77 g
Minestra di legumi con riso SG	942 kj / 225 kcal	6.67 g	1.35 g	35.29 g	1.96 g	4.39 g	7.72 g	0.4 g
Minestra d'orzo	871 kj / 208 kcal	6.77 g	1.41 g	32.57 g	4.37 g	5.05 g	5.71 g	0.47 g
Minestrone invernale	923 kj / 220 kcal	6.79 g	1.36 g	34.22 g	5.15 g	4 g	7.24 g	0.44 g
Pasta al burro e salvia	1113 kj / 266 kcal	5.99 g	3.17 g	47.98 g	3.04 g	2.06 g	7.69 g	0.35 g
Pasta al pesto	1238 kj / 296 kcal	8.75 g	1.52 g	48.05 g	3.11 g	1.83 g	9.04 g	0.38 g
Pasta al pomodoro	1188 kj / 284 kcal	6.96 g	1.38 g	49.94 g	5 g	2.41 g	8.3 g	0.39 g
Pasta al pomodoro e ricotta	1229 kj / 293 kcal	7.74 g	1.88 g	50.42 g	5.48 g	2.41 g	8.6 g	0.37 g
Pasta all'olio EVO e grana	1124 kj / 269 kcal	6.68 g	1.38 g	47.46 g	2.52 g	1.62 g	7.53 g	0.35 g
Pasta all'ortolana	1193 kj / 285 kcal	6.96 g	1.38 g	50.09 g	5.14 g	2.52 g	8.4 g	0.44 g
Pastina in brodo vegetale	698 kj / 167 kcal	6.28 g	1.31 g	24.5 g	2.03 g	1.09 g	4.41 g	0.35 g
Riso al pomodoro SG	1129 kj / 270 kcal	6.34 g	1.31 g	50.44 g	2.32 g	1.3 g	5.72 g	0.38 g
Risotto alla parmigiana senza uova e derivati SG	1047 kj / 250 kcal	5.26 g	3.06 g	48.58 g	0.46 g	0.65 g	5.12 g	0.35 g

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
---------	---------	--------	----------------------------	-------------	-----------------	-------	----------	------

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Secondi	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Arista di maiale agli agrumi 🍷 SL	574 kj / 137 kcal	8.54 g	1.85 g	4.34 g	1.1 g	0.16 g	10.88 g	0.36 g
Bocconcini di manzo agli aromi SL SG	436 kj / 104 kcal	6.18 g	1.11 g	1.23 g	1.22 g	0.41 g	10.91 g	0.35 g
Bocconcini di pollo SL SG	411 kj / 98 kcal	5.41 g	0.85 g	0.7 g	0.7 g	0.24 g	11.76 g	0.38 g
Caciotta stagionata SG	462 kj / 110 kcal	8.88 g	5.21 g	0.24 g	0.24 g	0 g	7.38 g	0.39 g
Filetti di merluzzo al forno SL	510 kj / 122 kcal	5.48 g	0.82 g	6.55 g	0.35 g	0.45 g	11.76 g	0.6 g
Filetto di platessa dorata al forno SL	480 kj / 115 kcal	5.97 g	0.86 g	2.97 g	0.14 g	0.14 g	12.45 g	0.54 g
Frittata SG	579 kj / 138 kcal	11.21 g	3.24 g	0.5 g	0.5 g	0.05 g	8.82 g	0.56 g
Morbidelle al salmone SL SG	775 kj / 185 kcal	13.51 g	2.82 g	2.88 g	1.12 g	0.37 g	13.18 g	0.48 g
Mozzarella SG	530 kj / 127 kcal	9.75 g	5.72 g	0.35 g	0.35 g	0 g	9.35 g	0.25 g
Pesce spada alla piastra SL SG	529 kj / 126 kcal	8.07 g	1.57 g	1.45 g	1.26 g	0.37 g	11.93 g	0.16 g
Polpette di ceci e melanzane	930 kj / 222 kcal	9.57 g	2.08 g	23 g	2.62 g	6.68 g	11.77 g	0.51 g
Polpette di legumi	862 kj / 206 kcal	7.81 g	1.75 g	23.95 g	2.5 g	6.7 g	10.74 g	0.47 g
Scaloppine di tacchino al limone SL	446 kj / 106 kcal	5.61 g	0.92 g	1.77 g	0.24 g	0.18 g	12.27 g	0.33 g
Spezzatino di tacchino con verdure SL	457 kj / 109 kcal	5.63 g	0.92 g	2.29 g	0.76 g	0.36 g	12.37 g	0.41 g
Uova strapazzate SG	559 kj / 134 kcal	11.06 g	3.15 g	0 g	0 g	0 g	8.43 g	0.55 g

Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Carote cotte all'olio SL SG	305 kj / 73 kcal	5.16 g	0.72 g	6.08 g	6.08 g	2.48 g	0.88 g	0.48 g
Cavolfiori cotti all'olio SL SG	272 kj / 65 kcal	5.16 g	0.72 g	2.16 g	1.92 g	1.92 g	2.56 g	0.31 g
Fagiolini cotti all'olio SL SG	248 kj / 59 kcal	5.08 g	0.72 g	1.92 g	1.92 g	2.32 g	1.68 g	0.3 g
Patate al forno SL SG	635 kj / 152 kcal	6.24 g	0.96 g	21.74 g	0.62 g	2 g	2.53 g	0.32 g
Patate lessate SL SG	630 kj / 151 kcal	6.2 g	0.95 g	21.6 g	0.48 g	1.92 g	2.52 g	0.32 g
Polenta SL SG	455 kj / 109 kcal	0.81 g	0.09 g	24.24 g	0.45 g	0.93 g	2.61 g	0.3 g
Spinaci cotti all'olio SL SG	305 kj / 73 kcal	5.56 g	0.78 g	2.4 g	0.32 g	1.52 g	2.72 g	0.49 g
Verdure invernali cotte SL SG	266 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.83 g	2.09 g	1.72 g	1.53 g	0.08 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco dei valori nutrizionali

Nome piatto

Contorni	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Verdure invernali cotte SL SG	265 kj / 63 kcal	5.16 g	0.73 g	2.85 g	2.1 g	1.74 g	1.54 g	0.08 g
Frutta	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Frutta fresca invernale SL SG	201 kj / 48 kcal	0.22 g	0 g	11.09 g	10.66 g	2.25 g	0.68 g	0.01 g
Pane e Prodotti da forno	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Pane SL	496 kj / 118 kcal	0.16 g	0.04 g	27 g	0.76 g	1.2 g	3.28 g	0.64 g
Pane integrale SL	534 kj / 128 kcal	0.65 g	0.15 g	26.9 g	1.25 g	2.85 g	3.75 g	0.69 g
Dessert	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Torta allo yogurt	343 kj / 82 kcal	2.3 g	0.54 g	13.58 g	4.19 g	0.5 g	2.55 g	0.03 g
Yogurt	Energia	Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
Yogurt bianco SG	345 kj / 83 kcal	4.88 g	2.59 g	5.38 g	5.38 g	0 g	4.75 g	0.15 g

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Menu: MENU' INFANZIA CENTRO INFANZIA SACRO CUORE 2025/2026 - Pranzo
Autunno/Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
Sett. 1 Pranzo	Energia: 596.64 kcal Grassi: 18.52 g Di cui acidi grassi saturi: 3.25 g Carboidrati: 87.59 g Di cui zuccheri: 15.83 g Fibre: 8.33 g Proteine: 22.48 g Sodio: 711.45 mg	Energia: 589.8 kcal Grassi: 23.26 g Di cui acidi grassi saturi: 5.27 g Carboidrati: 75.54 g Di cui zuccheri: 15.3 g Fibre: 9.76 g Proteine: 22.67 g Sodio: 763.08 mg	Energia: 610.7 kcal Grassi: 18.77 g Di cui acidi grassi saturi: 4.92 g Carboidrati: 92.06 g Di cui zuccheri: 10.99 g Fibre: 5.36 g Proteine: 22.39 g Sodio: 657.61 mg	Energia: 601.68 kcal Grassi: 16.28 g Di cui acidi grassi saturi: 4.64 g Carboidrati: 96.07 g Di cui zuccheri: 14.34 g Fibre: 6.29 g Proteine: 22.38 g Sodio: 671.42 mg	Energia: 608.81 kcal Grassi: 21.1 g Di cui acidi grassi saturi: 7.36 g Carboidrati: 88.62 g Di cui zuccheri: 16.27 g Fibre: 6.79 g Proteine: 20.4 g Sodio: 585.5 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
Sett. 2 Pranzo	Energia: 639.25 kcal Grassi: 18.89 g Di cui acidi grassi saturi: 3.56 g Carboidrati: 96.35 g Di cui zuccheri: 23.22 g Fibre: 8.52 g Proteine: 25.71 g Sodio: 730.52 mg	Energia: 609.8 kcal Grassi: 18.65 g Di cui acidi grassi saturi: 4.67 g Carboidrati: 87.68 g Di cui zuccheri: 10.5 g Fibre: 6.67 g Proteine: 26.5 g Sodio: 554.2 mg	Energia: 697.34 kcal Grassi: 19.25 g Di cui acidi grassi saturi: 5.69 g Carboidrati: 111.94 g Di cui zuccheri: 18.89 g Fibre: 14.54 g Proteine: 24.07 g Sodio: 708.98 mg	Energia: 500.39 kcal Grassi: 18 g Di cui acidi grassi saturi: 3.2 g Carboidrati: 66.67 g Di cui zuccheri: 16.78 g Fibre: 6.69 g Proteine: 20.82 g Sodio: 566.96 mg	Energia: 646.13 kcal Grassi: 17.8 g Di cui acidi grassi saturi: 2.94 g Carboidrati: 92.95 g Di cui zuccheri: 16.76 g Fibre: 10.04 g Proteine: 28.43 g Sodio: 780.02 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
Sett. 3 Pranzo	Energia: 577.93 kcal Grassi: 16.41 g Di cui acidi grassi saturi: 4.28 g Carboidrati: 83.54 g Di cui zuccheri: 10.24 g Fibre: 4.59 g Proteine: 25.17 g Sodio: 536.14 mg	Energia: 571.27 kcal Grassi: 14.76 g Di cui acidi grassi saturi: 2.48 g Carboidrati: 88.44 g Di cui zuccheri: 15.29 g Fibre: 5.64 g Proteine: 25.37 g Sodio: 578.03 mg	Energia: 652.49 kcal Grassi: 21.45 g Di cui acidi grassi saturi: 3.99 g Carboidrati: 93.84 g Di cui zuccheri: 17.66 g Fibre: 10.86 g Proteine: 24.13 g Sodio: 635.57 mg	Energia: 650.69 kcal Grassi: 22.25 g Di cui acidi grassi saturi: 7.86 g Carboidrati: 94.61 g Di cui zuccheri: 22.99 g Fibre: 8.45 g Proteine: 22.59 g Sodio: 726.6 mg	Energia: 641.5 kcal Grassi: 24.18 g Di cui acidi grassi saturi: 5.26 g Carboidrati: 84.26 g Di cui zuccheri: 17.23 g Fibre: 10.98 g Proteine: 25.39 g Sodio: 711.75 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg
Sett. 4 Pranzo	Energia: 680.59 kcal Grassi: 25.31 g Di cui acidi grassi saturi: 4.89 g Carboidrati: 93.33 g Di cui zuccheri: 16.78 g Fibre: 7.43 g Proteine: 24.54 g Sodio: 723.5 mg	Energia: 675.52 kcal Grassi: 21.95 g Di cui acidi grassi saturi: 4.21 g Carboidrati: 98.38 g Di cui zuccheri: 18.28 g Fibre: 9.61 g Proteine: 24.62 g Sodio: 705.03 mg	Energia: 735.48 kcal Grassi: 22.07 g Di cui acidi grassi saturi: 4.23 g Carboidrati: 113.88 g Di cui zuccheri: 21.15 g Fibre: 14.27 g Proteine: 25.57 g Sodio: 650.61 mg	Energia: 647.61 kcal Grassi: 15.87 g Di cui acidi grassi saturi: 2.54 g Carboidrati: 101.75 g Di cui zuccheri: 17.36 g Fibre: 6.11 g Proteine: 26.53 g Sodio: 1219.32 mg	Energia: 544.17 kcal Grassi: 15.26 g Di cui acidi grassi saturi: 6.05 g Carboidrati: 87.27 g Di cui zuccheri: 16.27 g Fibre: 5.7 g Proteine: 16.28 g Sodio: 831.35 mg	Energia: 0 kcal Grassi: 0 g Di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 0 g Di cui zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sodio: 0 mg

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Elenco degli allergeni

Nome piatto



Piatto unico

Filetto di persico al pomodoro con patate umido e polenta SL SG				P						P							
Lasagne al ragù con pasta di semola	P			P					P		P						
Pasta al ragù di pesce (merluzzo) senza glutine SL SG				P							P						
Pasticcio di verdure invernali con pasta di semola senza glutine SG				P					P		P						

Primi

Cous cous di verdure invernali	P			P					P		P						
Crema di zucca con riso SG				P					P								
Farro con piselli, carote e zucchine	P			P					P		P						
Gnocchi di patate al pesto	P			P					P								
Minestra d'orzo	P			P					P		P						
Minestra di legumi con riso SG				P					P		P						
Minestrone invernale	P			P					P		P						
Pasta al burro e salvia	P			P					P								
Pasta al pesto	P			P					P		P						
Pasta al pomodoro	P			P					P								
Pasta al pomodoro e ricotta	P								P								
Pasta all'olio EVO e grana	P			P					P								
Pasta all'ortolana	P			P					P		P						
Pastina in brodo vegetale	P			P					P		P						
Riso al pomodoro SG				P					P								
Risotto alla parmigiana senza uova e derivati SG									P								

Secondi

Arista di maiale agli agrumi SL	P										P						
Bocconcini di manzo agli aromi SL SG											P						

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine Prodotto contenente maiale

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti

Pane e Prodotti da forno

Pane SL	P														
Pane integrale SL	P														

Dessert

Torta allo yogurt	P		P				P								
-------------------	----------	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

Yogurt

Yogurt bianco SG							P								
-------------------------	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Legenda: **SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine Prodotto contenente maiale