



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



AUTUNNO - INVERNO

(mesi: novembre -dicembre – gennaio – febbraio – marzo)

MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 MERENDA **mattino**

1- 2-3-4-LUNEDI':

Pane e frutta di stagione** (allergene 1)

** pane all'uva con cadenza quindicinale

1- 2-3-4-MARTEDI':

Yogurt bianco (allergene 7)

1- 2-3-4-MERCOLEDI':

Frutta fresca

1- 2-3-4-GIOVEDI':

Yogurt bianco (allergene 7)

1- 2-3-4-VENERDI':

Pane (allergene 1)

MENU' : menu' **INFANZIA** Morosini 2026/27 SPUNTINO **pomeriggio**

1- 2-3-4-LUNEDI':

The e biscotti (allergene 1, 3, 7)

1- 2-3-4-MARTEDI':

Pane e frutta di stagione (allergene 1)

1- 2-3-4-MERCOLEDI':

Pane con marmellata (allergene 1)

1- 2-3-4-GIOVEDI':

Pane e frutta di stagione (allergene 1)

1- 2-3-4-VENERDI':

Crakers e frutta di stagione (allergene 1)



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- LUNEDI':

Risotto alla zucca	(allergene 7, 9)
Frittata	(allergene 3, 7)
Verdure invernale cotte	
Verdure invernale crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

2- LUNEDI':

Passato di verdure invernali con riso	(allergene 7, 9)
Petto di pollo alla salvia	
Purea di patate	(allergene 7)
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

3- LUNEDI':

Pasta all'ortolana	(allergene 1,7, 9)
Frittata	(allergene 3, 7)
Verdure invernale cotte	
Verdure invernale crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

4- LUNEDI':

Riso con piselli	(allergene 7)
Verdure invernale cotte	
Verdure invernale crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- MARTEDI':

Pasta al pomodoro (allergene 1, 7)
Petto di pollo con salvia
Verdure invernale cotte
Verdure invernale crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

2- MARTEDI':

Pasta al pomodoro e ricotta (allergene 1,7)
Verdure invernale crude
Verdure invernale cotte
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

3- MARTEDI':

Pasta e fagioli (allergene 1,7)
Verdure invernale cotte
Verdure invernale crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

4- MARTEDI':

Minestra ai cereali e fagioli (allergene 1,7,9)
Petto di pollo con salvia
Verdure invernale cotte
Verdure invernale crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- MERCOLEDI':

Spezzatino di manzo con polenta e patate (allergene 9)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

2- MERCOLEDI':

Pasta all'ortolana (allergene 1,7)
Bocconcini di manzo agli aromi
Verdure invernali crude
Verdure invernali cotte
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

3- MERCOLEDI':

Pasta al ragù di tacchino (allergene 1,7)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

4- MERCOLEDI':

Pasta con lenticchie (allergene 1,7,9)
Caciotta stagionata (allergene 7)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- GIOVEDI':

Minestrone invernale	(allergene 1,7, 9)
Caciottina fresca	(allergene 7)
Verdure invernali cotte	
Verdure invernali crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

2- GIOVEDI':

Risotto alla zucca	(allergene 7, 9)
Frittata	(allergene 3, 7)
Verdure invernali crude	
Verdure invernali cotte	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

3- GIOVEDI':

Crema di patate e zucca con crostini	(allergene 1,7, 9)
Filetti di merluzzo al forno	(allergene 4)
Verdure invernali cotte	
Verdure invernali crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	

4- GIOVEDI':

Pasta al ragù di manzo	(allergene 1,7)
Verdure invernali cotte	
Verdure invernali crude	
Pane	(allergene 1)
Frutta fresca invernale	



ISTITUTO NOBILE MOROSINI
SCUOLA DELL'INFANZIA
VIA PARIS BORDONE, 5
31056 BIANCADE – (TV)
Tel. 0422849121
C.F. 80009330269 P.I. 00511190266
e- mail: asilo.morosini@gmail.com
Sito web: www.asilobiancade.it



MENU' : menu' **Infanzia** Morosini 2026/27 PRANZO AUTUNNO/INVERNO

1- VENERDI':

Pasta all'olio EVO e grana (allergene 1,7)
Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

2- VENERDI':

Pasta al pomodoro (allergene 1,7)
Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

3- VENERDI':

Pasta al pomodoro (allergene 1,7)
Mozzarella (allergene 7)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

4- VENERDI':

Riso all'olio EVO
Filetti di merluzzo al forno (allergene 4)
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane (allergene 1)
Frutta fresca invernale

**NOTA BENE: IL PESCE POTRA' VARIARE DA FILETTI E CUORI DI
MERLUZZO PLATESSA E SALMONE IN TUTTE LE SETTIMANE.
FRUTTA E VERDURA ADEGUATI ALLA PERIODICITA'.**

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

Allergene	Esempi
1 Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2 Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3 Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4 Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5 Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc
7 Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8 Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9 Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10 Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11 Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13 Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14 Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.