

# MENU SCUOLA SECONDARIA INVERNO 2017/2018

nuova cucina  
nuovi menu



Per informazioni  
[www.matilderistorazione.it](http://www.matilderistorazione.it)  
[info@matilderistorazione.it](mailto:info@matilderistorazione.it)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON CEREALI (FARRO O ORZO)	RISOTTO ALLA ZUCCA	PIZZA MARGHERITA	MEZZE PENNE AL POMODORO	COUS-COUS
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI CARNE BIANCA (POLLO E/O TACCHINO)		ARROSTO DI MAIALE CON "VELLUTATA" AL ROSMARINO	POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	PURE' DI PATATE	ZUCCHINE ALL'OLIO
II SETTIMANA	PASTA ALL'UOVO AL RAGU' PASTICCIAIO O POLENTA CON POLPETTE DI MANZO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	PENNETTE INTEGRALI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	SPAGHETTI AL TONNO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
		"CILIEGINE" DI MOZZARELLA O FORMAGGIO STRACCHINO	POLPETTONE DI CARNE BIANCA AL FORNO	CROCCHETTINE DI VERDURE	MERLUZZO AGLI ODORI
	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA CON POMODORI	CAROTE AL PREZZEMOLO	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO O MISTO DI VERDURE AL FORNO (VERDURE E PATATE)
III SETTIMANA	COUS-COUS	FUSILLINI AL POMODORO	GRAMIGNINA COTTO E ASPARAGI	GOBBETTI POMODORO E ZUCCHINE	RISO O PASTA E FAGIOLI
	POLPETTINE DI CARNE AL POMODORO	FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO ALLE VERDURE	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	GRANA PADANO
	CAROTE E PISELLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI GRATINATI	PATATE AL PREZZEMOLO
IV SETTIMANA	ELICHE CON OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON RISO	FARFALLINE AL POMODORO E VERDURE	PENNE AL POMODORO E RICOTTA
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	PROSCIUTTO COTTO	MEDAGLIONE CON VERDURE AL FORNO	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO CON SALSA VELLUTATA AL LIMONE
	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA O PINZIMONIO	SPINACI ALL'OLIO
V SETTIMANA	GRAMIGNA POMODORO E PISELLI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	LASAGNE AL FORNO O SEDANI PASTICCIAI AL FORNO	PENNE ALLA PIZZAIOLA
	FRITTATA ALLE VERDURE	FESA DI TACCHINO AL FORNO	FORMAGGIO CASATELLA O FORMAGGIO CACIOTTA		MERLUZZO AGLI ODORI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORRE ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	BIETOLE ALL'OLIO

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA DI STAGIONE

**NOTE.** Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il contorno, il pane, la frutta fresca di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica: - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena

PRIMI    SECONDI    CONTORNI