

# MENU' SCUOLA PRIMARIA INVERNO 2022/23

|              | LUNEDI'   | MARTEDI'                               | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'  | VENERDI'   |
|--------------|---|--|-------------------------------------|---|--|
| 1° SETTIMANA | ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO   | RISO ALLA ZUCCA                        | PIZZA MARGHERITA                    | SEDANINI ALLE ZUCCHINE                                      | PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO |
|              | FRITTATA AL FORMAGGIO   | MEDAGLIONE DI TACCHINO                 | PROSCIUTTO COTTO                    | ARROSTO DI MAIALE AL FORNO                                  |  |
|              | CAROTE JULIENNE   | BROCCOLI ALL'OLIO                      | VERDURA CRUDA DI STAGIONE           | PURE' DI PATATE   |  |
| 2° SETTIMANA | MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO   | PASSATELLI IN BRODO VEGETALE           | PENNE CON VELLUTATA AL FORMAGGIO    | RISO ALLO ZAFFERANO   | STROZZAPRETI AL POMODORO   |
|              | HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)                              | MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)            | MERLUZZO AGLI ODORI                 | POLPETTONE DI CARNE BIANCA                                  | CROCCHETTE DI LEGUMI   |
|              | FAGIOLINI ALL'OLIO (PANE AL SESAMO)   | INSALATA CON POMODORI                  | PATATE AL FORNO O PATATE E PEPERONI | INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)                             | CAROTE AL PREZZEMOLO   |
| 3° SETTIMANA | PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO | MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO         | GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE          | FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE                       | PASSATO DI FAGIOLI CON RISO  |
|              |   | FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO | TORTINO DI PATATE                   | SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO                   | GRANA PADANO   |
|              |   | VERDURA CRUDA DI STAGIONE              | CAROTE JULIENNE                     | BROCCOLI ALL'OLIO   | PATATE AL PREZZEMOLO   |
| 4° SETTIMANA | PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIAIA               | PIZZA ROSSA                            | CREMA DI PISELLI CON PASTINA        | FARFALLINE AI BROCCOLI                                      | MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO  |
|              |   | PROSCIUTTO COTTO                       | CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE    | ANCHETTE DI POLLO   | FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE  |
|              |   | FAGIOLINI ALL'OLIO                     | VERDURA CRUDA DI STAGIONE           | CAROTE AL PREZZEMOLO  | INSALATA MISTA CON LEGUMI  |
| 5° SETTIMANA | SPAGHETTI AL TONNO  | CREMA DI CECI CON CROSTINI             | RISO AGLI ASPARAGI                  | PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIAI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO | FUSILLI AL POMODORO  |
|              | TORTINO ALLE VERDURE  | CASATELLA                              | STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI     |   | MERLUZZO AGLI ODORI  |
|              | BROCCOLI ALL'OLIO   | CAROTE JULIENNE                        | CAVOLFIORRE ALL'OLIO                |   | VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI   |

**TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**Note:** Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti i 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 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