

MENU' SCUOLA PRIMARIA ESTATE 2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	CREMA DI PISELLI CON PASTINA O STROZZAPRETI AL PESTO PISELLI E CAROTE (freddo)	PENNETTE AL TONNO	ORZO AGLI ASPARAGI	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
2° SETTIMANA	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	PIZZA MARGHERITA	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	SPAGHETTI AL PESTO (con frutta secca)	RISO ALLE ZUCCHINE
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA	SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI (con frutta secca)
	CASATELLA O STRACCHINO	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE		MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE CON PISELLI	ZUCCHINE ALL'OLIO
4° SETTIMANA	RISO ALLE VERDURE	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO O PIADINA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE PASTICCIAIO	SEDANI CON RAGU' DI LENTICCHIE
	HAMBURGER DI TACCHINO CON SALSINA "TOMATO" (SALSINA VEGETALE)	POLPETTE DI PESCE	PROSCIUTTO COTTO		TORTINO DI PATATE
	INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI E FAGIOLINI

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 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 Usi di Modena.

PRIMI SECONDI CONTORNI



Per informazioni
www.matilderistorazione.it
info@matilderistorazione.it