MATILDE RISTORAZIONE
tradizione & salute

ANZOLA DELL'EMILIA · CALDERARA · CREVALCORE · NONANTOLA · SALA BOLOGNESE · S. AGATA BOLOGNESE · S. GIOVANNI IN PERSICETO

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI	PENNETTE AL POMODORO	FARRO CON PISELLI, CAROTE, ZUCCHINE (PIATTO FREDDO)	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA O TORTA ALLE CAROTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2° SETTIMANA	GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE	PIZZA MARGHERITA	FARFALLINE AL PESTO (con frutta secca)	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISO ALLE ZUCCHINE
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI CECI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
	LATTE E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	STREGHETTE
3° SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE MANZO AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI(con frutta secca)
	CASATELLA	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE		MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FOCACCIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	ORZO AGLI ASPARAGI	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIATO	SEDANI OLIO E PARMIGIANO
	HAMBURGER DI TACCHINO	POLPETTE DI PESCE	STRACCHINO		TORTINO DI PATATE E PISELLI
	INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI E FAGIOLINI
	STREGHETTE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA AL LIMONE O GELATO

Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com

oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

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 e la merenda. 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 Usl di Modena.

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"

E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla sezione "Matilde cambia menù", presente nella home page, o sempre tramite l'APP, selezionando "News" e successivamente "Matilde cambia menù".