



MENU' SCUOLA PRIMARIA ESTATE 2024

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 ROSMARIANO	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	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 SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	POLPETTE DI PESCE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	TORTINO DI PATATE
INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		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.

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".