



MENU' SCUOLA PRIMARIA AUTUNNO-INVERNO 2025/26

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO FRITTATA AL FORMAGGIO CAROTE JULIENNE	SEDANINI ALLE ZUCCHINE MEDAGLIONE DI TACCHINO BROCCOLI ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO BASTONCINI DI VERDURA INSALATA MISTA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E CAROTE E PISELLI ALL'OLIO
2° SETTIMANA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI MANZO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE) INSALATA MISTA (PANE AL SESAMO)	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE) VERDURA CRUDA DI STAGIONE	STROZZAPRETI ALLE VERDURE MERLUZZO AGLI ODORI PURE' DI PATATE	RISO ALLA ZUCCA POLPETTONE DI CARNE BIANCA BROCCOLI OLIO (PANE INTEGRALE)	
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E CAROTE E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PENNETTE AL POMODORO FRITTATA AGLI SPINACI CAROTE JULIENNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE ARROSTO DI MAIALE PATATE ARROSTO	
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIA FAGIOLINI ALL'OLIO	PIZZA ROSSA MOZZARELLINE VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CREMA DI CECI CON RISO TORTINO DI PATATE CAROTE JULIENNE	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO ANCHETTE DI POLLO INSALATA MISTA CON LEGUMI (PANE INTEGRALE)	FARFALLINE AI BROCCOLI FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE PURE' DI PATATE
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI CASATELLA CAROTE JULIENNE	SPAGHETTI AL RAGU' DI PESCE TORTINO DI VERDURE INSALATA MISTA	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI CAVOLFOIRE ALL'OLIO	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIA AL FORNO O LASAGNE AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	RISO AGLI ASPARAGI MEDAGLIONI DI MERLUZZO FAGIOLINI ALL'OLIO

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.



Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com
 oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

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](#)".