



ANZOLA DELL'EMILIA

CALDERARA

CREVALCORE

NONANTOLA

SALA BOLOGNESE

S. AGATA BOLOGNESE

S. GIOVANNI IN PERSICETO

MENU' SCUOLA PRIMARIA PRIMAVERA-ESTATE 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETTIMANA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI (con frutta secca)	PENNETTE AL POMODORO	FARRO CON SALSIA VERDURE E LEGUMI	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSIA "TOMATO" (SALSIA VEGETALE)	MOZZARELLINE	FRITTATA ALLE 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	GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE	PIZZA MARGHERITA	SPAGHETTI 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
3° SETTIMANA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE DI 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
4° SETTIMANA	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	ORZO AGLI ASPARAGI	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIATO	SEDANI CON 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

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".

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

oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT