

Menù autunno inverno

prima settimana

dal 25 al 29 settembre 2023
dal 23 al 27 ottobre 2023
dal 20 al 24 novembre 2023
dal 18 al 22 dicembre 2023
dal 15 al 19 gennaio 2024
dal 12 al 16 febbraio 2024

seconda settimana

dal 2 al 6 ottobre 2023
dal 30 al 3 novembre 2023
dal 27 al 1 dicembre 2023
dal 22 al 26 gennaio 2024
dal 19 al 23 febbraio 2024

terza settimana

dal 11 al 15 settembre 2023
dal 9 al 13 ottobre 2023
dal 6 al 10 novembre 2023
dal 4 al 8 dicembre 2023
dal 29 al 2 febbraio 2024
dal 26 al 1 marzo 2024

quarta settimana

dal 18 al 22 settembre 2023
dal 16 al 20 ottobre 2023
dal 13 al 17 novembre 2023
dal 11 al 15 dicembre 2023
dal 8 al 12 gennaio 2024
dal 5 al 9 febbraio 2024
dal 4 al 8 marzo 2024

lunedì

crackers
passato di verdura* e legumi con riso bio svizzera di vitellone carote julienne bio frutta fresca di stagione pan de re

cioccolato al latte-fondente e fette biscottate
risotto bio alla zucca uovo sodo carote julienne bio frutta fresca di stagione pan de re

schiazzatina
passato di verdura* con orzo bio erbazione* carote julienne bio frutta fresca di stagione pan de re

crackers
minestra di verza con conchigliette bio polpette di vitellone bio con piselli* frutta fresca di stagione pan de re

alternativa del lunedì
pasta all'olio evo
ricottina

martedì

frutta fresca di stagione
fusilli bio all'olio evo e parmigiano reggiano dop halibut gratinato* fagiolini* all'olio evo pane pugliese

frutta fresca di stagione
minestra con ditaloni bio e fagioli bio cotoletta di tacchino insalata verde e rossa pane pugliese

frutta fresca di stagione
lasagne al forno al ragù di vitellone bio parmigiano reggiano dop mezza porzione insalata mista pane pugliese

frutta fresca di stagione
spaghetti integrali bio al pomodoro bio totani* al forno carote julienne bio pane pugliese

alternativa del martedì
riso all'olio evo
fettina di pollo ai ferri

mercoledì

frutta fresca di stagione
pizza* margherita caciotta/asiago dop mezza porzione, alternati insalata verde e mais pane all'olio evo

frutta fresca di stagione
giornata speciale

frutta fresca di stagione
risotto bio alla parmigiana cotoletta di limanda* verza o cappuccio pane all'olio evo

frutta fresca di stagione
tortelloni verdi* burro e parmigiano reggiano dop caciotta/asiago dop mezza porzione, alternati insalata verde e mais pane all'olio evo

alternativa del mercoledì
pasta all'olio evo
filetto di pesce* al vapore

giovedì

yogurt alla frutta
stelline bio in brodo vegetale* pollo alla cacciatora finocchi crudi julienne frutta fresca di stagione pan de re

tarallini
crema di carote* con cous cous arrosto di maiale bis di broccoli* e cavolfiori* frutta fresca di stagione pan de re

yogurt alla frutta
stelline bio in crema di porri bocconcini di pollo al curry purè di patate* frutta fresca di stagione pan de re

merenda a sorpresa
minestra di ceci bio e risoni bio fesa di tacchino arrosto finocchi crudi julienne frutta fresca di stagione pan de re

alternativa del giovedì
pasta all'olio evo
parmigiano reggiano dop

venerdì

tarallini
penne integrali bio al pomodoro bio crocchette di ricotta e spinaci* insalata verde frutta fresca di stagione pane all'olio evo

yogurt alla frutta
gnocchetti sardi bio al pomodoro bio e ricotta bastoncini di halibut* insalata verde frutta fresca di stagione pane integrale

crackers
sedanini bio all'olio evo e parmigiano reggiano dop crocchette di legumi bio finocchi crudi julienne frutta fresca di stagione pane all'olio evo

yogurt alla frutta
risotto bio agli spinaci* cotoletta di limanda* fagiolini* all'olio evo frutta fresca di stagione pane all'olio evo

alternativa del venerdì
pasta all'olio evo
stracchino

giornate speciali

4 ottobre 2023 **menù club del gusto**
panino all'olio extravergine di oliva, hamburger vitellone bio e insalata, patate arrosto* con maionese e ketchup, gelato coppetta bianca e nera*

29 novembre 2023 **menù club del gusto**
panino all'olio extravergine di oliva, hamburger vitellone bio e insalata, patate arrosto* con maionese e ketchup, gelato coppetta bianca e nera*

21 dicembre 2023 **menù delle feste**
cappelletti in brodo vegetale*, pollo arrosto con patate arrosto*, pane all'olio evo, mandarini

24 gennaio 2024 **menù giornata della memoria**
riso bio all'olio evo e parmigiano reggiano dop, polpette di pane al sugo di pomodoro bio, lenticchie bio agli aromi, pane integrale

21 febbraio 2024 **menù notte dei racconti**
cappelletti in brodo vegetale*, spiedino di carne e verdure*, purè di patate*, crostata della nonna con confettura

merende a sorpresa
latte e cacao con biscotti pandorino, 14 dicembre
confettura con grissini chiacchiere, 8 febbraio

I prodotti surgelati sono contrassegnati con *

Il pranzo a scuola inizia in 3° settimana, venerdì 15 settembre 2023

Pizza:
mercoledì della 1° settimana nelle scuole primarie:
Agosti, Ca' Bianca, Calvino, Carducci, Dall'Aglio, Don Milani, Pezzani e S.G. Bosco;
mercoledì della 4° settimana nelle scuole primarie:
Alighieri, Balletti, Bergonzi, Collodi, Ghiarda, King, Leopardi, Mons.Canossini, Pascoli



Menù primavera estate

prima settimana

dal 11 al 15 marzo 2024
dal 8 al 12 aprile 2024
dal 6 al 10 maggio 2024
dal 3 al 7 giugno 2024

seconda settimana

dal 18 al 22 marzo 2024
dal 15 al 19 aprile 2024
dal 13 al 17 maggio 2024

terza settimana

dal 25 al 29 marzo 2024
dal 22 al 26 aprile 2024
dal 20 al 24 maggio 2024

quarta settimana

dal 1 al 5 aprile 2024
dal 29 al 3 maggio 2024
dal 27 al 31 maggio 2024

lunedì

crackers
crema di piselli*
con ditalini bio
svizzera di vitellone
carote julienne bio
frutta fresca di stagione
pan de re

cioccolato al latte-
fondente bio e fette
biscottate
risotto bio primavera
carote piselli* zucchine
insalata caprese
mozzarella pomodori e olive
frutta fresca di stagione
pan de re

schiazzatina
minestra di verdure
estiva* con pastina bio
erbazzone*
carote julienne bio
frutta fresca di stagione
pan de re

crackers
passato di verdura*
con ditalini bio
polpette di vitellone bio
con piselli*
frutta fresca di stagione
pan de re

alternativa del lunedì
pasta all'olio evo
ricottina

martedì

frutta fresca di stagione
risotto bio all'onda con
brodo vegetale* e parmigiano
reggiano dop
halibut gratinato*
pomodori/insalata
pane pugliese

frutta fresca di stagione
minestra con ditaloni bio
e fagioli bio
cotoletta di tacchino
carote julienne bio
pane pugliese

frutta fresca di stagione
tagliatelle al ragù di
vitellone bio
spinaci* all'olio evo e
parmigiano reggiano dop
pane pugliese
gelato coppetta bianca e
nera*

frutta fresca di stagione
penne integrali bio
al pesto genovese fresco
frittata al forno
con carote bio
insalata verde
pane pugliese

alternativa del martedì
riso all'olio evo
fettina di pollo ai ferri

mercoledì

frutta fresca di stagione
pizza* margherita
caciotta/asiago
mezza porzione, alternati
insalata verde e mais
pane all'olio evo

frutta fresca di stagione
giornata speciale

frutta fresca di stagione
risotto bio alla milanese
polpette di pesce*
al forno
insalata verde
pane all'olio evo

frutta fresca di stagione
tortelloni verdi* al burro e
parmigiano reggiano dop
caciotta/asiago dop
mezza porzione, alternati
pomodori
pane all'olio evo

alternativa del mercoledì
pasta all'olio evo
filetto di pesce* al vapore

giovedì

yogurt alla frutta
stelline bio in brodo
vegetale*
pollo arrosto
patate arrosto*
frutta fresca di stagione
pan de re

tarallini
crema di zucchine*
con pastina bio
arrosto di maiale
patate lessate*
frutta fresca di stagione
pan de re

yogurt alla frutta
stelline bio
in crema di patate*
scaloppina al limone
fagiolini* all'olio evo
frutta fresca di stagione
pan de re

merenda a sorpresa
vellutata di cannellini e
rosmarino con corallini bio
fesa di tacchino arrosto
agli aromi
carote julienne bio
frutta fresca di stagione
pan de re

alternativa del giovedì
pasta all'olio evo
parmigiano reggiano dop

venerdì

tarallini
gobbe bio al sugo di
tonno e pomodoro bio
uovo sodo
insalata verde
frutta fresca di stagione
pane all'olio evo

yogurt alla frutta
pipe bio al pesto di
basilico fresco
bastoncini di halibut*
insalata verde
frutta fresca di stagione
pane integrale

crackers
penne integrali bio
pomodoro bio e
basilico bio
hamburger di legumi bio
pomodori/insalata
frutta fresca di stagione
pane all'olio evo

yogurt alla frutta
risotto bio alle zucchine
cotoletta di limanda*
fagiolini* all'olio evo
frutta fresca di stagione
pane all'olio evo

alternativa del venerdì
pasta all'olio evo
stracchino

giornate speciali

20 marzo 2024 **menù alla ricerca di indizi**
pasta bio al pomodoro bio e basilico,
frittata variegata con carote e piselli*,
misticanza di insalate, pane di grano duro

17 aprile 2024 **menù officina dei sapori**
farfalle bio con prosciutto cotto e piselli*,
torta pasqualina con carciofi*, insalata mista,
macedonia di frutta con ananas

15 maggio 2024 **menù fotografia europea**
pasta bio con crudité di verdura,
prosciutto crudo dop e melone,
gelato coppetta bianca e nera*

6 giugno 2024 **menu buone vacanze**
erbazzone*, focaccia con pomodorini,
ananas a pezzi,
gelato coppetta bianca e nera*

**In caso di severa indisposizione, è disponibile un
pasto bianco da prenotare per intero, composto a:
riso bio all'olio evo,
filetto di pesce* al vapore,
patate al vapore**

I prodotti surgelati sono contrassegnati
con *

Il menù estivo inizia in 1° settimana,
lunedì 11 marzo 2024

Pizza: mercoledì della 1° settimana
nelle scuole primarie:
Agosti, Ca' Bianca, Calvino, Carducci, Dall'Aglio,
Don Milani, Pezzani e S.G. Bosco;
mercoledì della 4° settimana
nelle scuole primarie:
Alighieri, Balletti, Bergonzi, Collodi,
Ghiarda, King, Leopardi,
Mons.Canossini, Pascoli

