

Menu' autunno inverno

	prima settimana	seconda settimana	terza settimana	quarta settimana
	dal 23 al 27 settembre 2024 dal 21 al 25 ottobre 2024 dal 18 al 22 novembre 2024 dal 16 al 20 dicembre 2024 dal 13 al 17 gennaio 2025 dal 10 al 14 febbraio 2025	dal 30 al 4 ottobre 2024 dal 28 al 1 novembre 2024 dal 25 al 29 novembre 2024 dal 23 al 27 dicembre 2024 dal 20 al 24 gennaio 2025 dal 17 al 21 febbraio 2025	dal 7 al 11 ottobre 2024 dal 4 al 8 novembre 2024 dal 2 al 6 dicembre 2024 dal 30 al 3 gennaio 2025 dal 27 al 31 gennaio 2025 dal 24 al 28 febbraio 2025	dal 16 al 20 settembre 2024 dal 14 al 18 ottobre 2024 dal 11 al 15 novembre 2024 dal 9 al 13 dicembre 2024 dal 6 al 10 gennaio 2025 dal 3 al 7 febbraio 2025 dal 3 al 7 marzo 2025
lunedì	crackers passato di verdura* e legumi con riso bio svizzera di vitellone carote julienne bio <i>(pomodori settembre-ottobre)</i> frutta fresca di stagione pan de re	cioccolata al latte o fondente e fette biscottate risotto bio alla zucca uovo sodo carote julienne bio <i>(pomodori settembre-ottobre)</i> frutta fresca di stagione pan de re	schiciattina passato di verdura* con orzo bio erbazzone* carote julienne bio <i>(pomodori settembre-ottobre)</i> 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
martedì	frutta fresca di stagione fusilli bio all'olio evo 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 integrale	frutta fresca di stagione spaghetti integrali bio al pomodoro bio burger vegetale carote julienne bio pane pugliese
mercoledì	frutta fresca di stagione pizza*margherita** o tortelloni verdi* al burro e parmigiano reggiano dop asiago/caciotta <i>mezza porzione alternati</i> insalata verde e mais pane all'olio evo	frutta fresca di stagione giornata speciale	frutta fresca di stagione risotto bio al pomodoro bio cotoletta di limanda* verza o cappuccio pane pugliese	frutta fresca di stagione pizza*margherita** o tortelloni verdi* al burro e parmigiano reggiano dop asiago/caciotta <i>mezza porzione alternati</i> insalata verde e mais pane all'olio evo
giovedì	yogurt alla frutta stelline bio in brodo vegetale pollo alla cacciatore finocchi crudi julienne frutta fresca di stagione pan de re	tarallini crema di carote* con cous cous arrosto di maiale bis di broccoli*e cavolfiore* frutta fresca di stagione pane pugliese	yogurt alla frutta stelline bio in brodo vegetale 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
venerdì	tarallini penne bio integrali al pomodoro crocchette di legumi bio insalata verde frutta fresca di stagione pane pugliese	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 pugliese	yogurt alla frutta risotto agli spinaci* bastoncini di halibut* fagiolini* all'olio evo frutta fresca di stagione pane pugliese

alternativa del lunedì
pasta all'olio evo
ricottina

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

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

alternativa del giovedì
pasta all'olio evo
parmigiano reggiano dop

alternativa del venerdì
pasta all'olio evo
stracchino

giornate speciali

- 2 ottobre 2024 **menù del gusto**
panino all'olio extra vergine d'oliva,
hamburger di vitellone bio e insalata,
patate arrosto* con maionese e ketchup,
gelato coppetta bianca e nera*
- 30 ottobre 2024 **menù officina dei sapori**
gnocchi verdi al burro e parmigiano dop,
speck igp, pane ai cereali, cavolo cappuccio
viola stufato, torta ai frutti di bosco
- 27 novembre 2024 **menù officina dei sapori**
riso in crema di parmigiano reggiano dop,
bocconcini di tacchino all'aceto balsamico igp,
purè di patate, pane all'olio evo,
macedonia di frutta
- 19 dicembre 2024 **menù delle feste**
cappelletti in brodo vegetale*,
pollo arrosto con patate arrosto*,
pane all'olio evo, mandarini
- 22 gennaio 2025 **menù officina dei sapori**
polenta, spezzatino di vitellone bio e piselli*,
pane toscano, torta al cioccolato
- 19 febbraio 2025 **menù di carnevale**
tagliatelle prosciutto cotto e piselli*,
polpette di pollo e olive arlecchino,
patate arrosto*, pane all'olio evo, intrigoni

*prodotti surgelati

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

*****merenda a sorpresa**
latte e cacao con biscotti,
pandorino di Natale,
confettura con grissini

**il pranzo a scuola inizia in 4° settimana,
lunedì 16 settembre 2024**

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



Menu primavera estate

prima settimana

dal 10 al 14 marzo 2025
dal 7 al 11 aprile 2025
dal 5 al 9 maggio 2025
dal 2 al 6 giugno 2025

seconda settimana

dal 17 al 21 marzo 2025
dal 14 al 18 aprile 2025
dal 12 al 16 maggio 2025

terza settimana

dal 24 al 28 marzo 2025
dal 21 al 25 aprile 2025
dal 19 al 23 maggio 2025

quarta settimana

dal 31 al 4 aprile 2025
dal 28 al 2 maggio 2025
dal 26 al 30 maggio 2025

lunedì

crackers

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

cioccolata al latte o
fondente e fette
biscottate

risotto allo zafferano
insalata caprese:
mozzarella, pomodori e olive
frutta fresca di stagione
pan de re

schiazzatina

minestra di verdura
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
riso bio all'onda
(brodo vegetale e
parmigiano reggiano dop)
halibut gratinato*
pomodori o 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
parmigiano reggiano dop
mezza porzione
pinzimonio di stagione,
pane integrale
gelato coppetta bianca
e nera*

frutta fresca di stagione
penne bio integrali al
pesto genovese
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**
o tortelloni verdi* al
burro e parmigiano
reggiano dop
asiago/caciotta
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
platessa* al forno in
crosta di mais
insalata verde
pane pugliese

frutta fresca di stagione
pizza*margherita**
o tortelloni verdi* al
burro e parmigiano
reggiano dop
asiago/caciotta
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
pane pugliese

yogurt alla frutta

stelline bio in brodo
vegetale
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 pomodoro e
melanzane
uovo sodo
insalata verde
frutta fresca di
stagione

yogurt alla frutta

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

crackers

penne bio integrali al
pomodoro bio e basilico
hamburger di legumi bio
pomodori o insalata
frutta fresca di stagione
pane pugliese

yogurt alla frutta

risotto bio alle zucchine
fishburger*
pomodori o insalata
frutta fresca di stagione
pane pugliese

alternativa del venerdì
pasta all'olio evo
stracchino

giornate speciali

19 marzo 2025 **menù del gusto**
panino all'olio extra vergine d'oliva,
hamburger di vitellone bio e insalata,
patate arrosto* con maionese e ketchup,
gelato coppetta bianca e nera*

16 aprile 2025 **menù delle feste**
cannelloni ricotta e spinaci*,
scaloppina e carciofi*, insalata mista,
pane all'olio evo, dolce pasquale

14 maggio 2025 **menù officina dei sapori**
pasta bio al ragù di verdure estive,
prosciutto crudo dop e melone,
pane all'olio evo,
gelato coppetta bianca e nera*

5 giugno 2025 **menù buone vacanze**
erbazzone*,
pizza* al prosciutto cotto,
ananas a pezzi,
gelato coppetta bianca e nera*

***prodotti surgelati**

****pizza**

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

*****merenda a sorpresa**

latte e cacao con biscotti,
confettura con grissini

**il menù estivo inizia in 1° settimana
lunedì 10 marzo 2025**

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

