

ESEMPLIFICAZIONE MENU' SCUOLA PRIMARIA Cadabosco

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Carote a filetto Pasta integrale al pomodoro Frittata al forno Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Pasta integrale all'olio evo e parmigiano	Pasta con zucca (bianca) Polpette di legumi Spinaci alla parmigiana Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Crema di carote con pasta	Passato di verdura e legumi* con riso Arrosto di suino alle verdure** Finocchi crudi Gallette di mais frutta Variante menù primavera/estate: secondo piatto: Arrosto di suino alle mele contorno: Fagiolini* **GIORNATA GLUTEN FREE**	MENÙ DELLA TRADIZIONE Pinzimonio di verdure: finocchi e carote Lasagne alla bolognese Pane e frutta TORTA a fine pasto per scuole primarie Variante menù primavera/estate: Primo piatto: Pasta ai ragù di bovino + 1/2 porzione di Parmigiano Reggiano + GELATO* a fine pasto per scuole primarie	Pasta all'olio e parmigiano Filetto di pesce* alla livornese Macedonia di verdure (cavolfiore, broccoli e fagiolini) * Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Risotto agli spinaci contorno: Macedonia di verdure/Pomodori
Seconda settimana				
Carote a filetto Pasta ai broccoli* Boccoccini di pollo alle verdure Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Pasta alle zucchine (sugo bianco)	Pasta integrale all'olio evo e parmigiano Erbazzone* Verza e cappuccio Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Pasta integrale alle melanzane contorno: Insalata lattuga	Pasta al pomodoro Svizzera di vitellone Purè di patate Pane e frutta Variante menù primavera/estate: contorno: Fagiolini*	MENÙ KM 0 Ravolini di patate all' olio e parmigiano Forma parmigiano reggiano alt. A caciotta appennino reggiano Insalata mista Pane e frutta Variante menù primavera/estate: Tortelloni di ricotta e spinaci all'olio e parmigiano 1/2 porzione di prosciutto crudo insalata mista/ Pomodori	Crema di legumi con crostini Polpette di pesce * Finocchi e Insalata Pane e frutta Variante menù primavera/estate: contorno: Finocchi e insalata/ pomodori
Terza settimana				
Risotto alla parmigiana Crocchette agli spinaci Finocchi crudi Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Passato di verdura con pastina	MENÙ FAST Insalata di finocchi, arance e olive Pizza margherita 1/2 raz. Prosciutto cotto/Crudo DOP Pane e frutta Variante menù primavera/estate: Merenda: Gelato*	Crema di cannellini al rosmarino con pasta Cotoletta di pollo al forno* Patate arrosto Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Crema di fagioli borlotti con farro	Pasta ai formaggi Frittatina vegetariana Broccoli con aromi Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Pasta integrale con pomodorini freschi e basilico secondo piatto: Insalata caprese (mozzarella, origano e pomodori)	Insalata verde Riso alle erbe fini Filetto di pesce* alla livornese Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Risotto alla crema di parmigiano
Quarta settimana				
Pasta integrale al pomodoro Stornato o crocchette di verdure Carote a filetto Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro e basilico o insalata di pasta p.f.i.(mezze penne d'estate)	Zuppa di legumi con riso Pollo al forno Zucchine* alla parmigiana Pane e frutta Variante menù primavera/estate: secondo piatto: erbazzone contorno: Insalata e mais	Insalata e radicchio rosso Pasta integrale all'isolana Tortino di pesce* Pane e frutta Variante menù primavera/estate: contorno: Fagiolini* e carote al prezzemolo primo piatto: Pasta al pesto genovese	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di carne con piselli in umido Pane e frutta Variante menù primavera/estate: primo piatto: Crema di zucchine con crostini secondo piatto: Svizzera di bovino contorno: insalata	MENÙ DI MARE Pasta al tonno Fil di pesce gratinato* Finocchi crudi Pane e frutta Variante menù primavera/estate:

ESPOSIZIONE MENU SCUOLA PRIMARIA CASTELNUOVO

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Minestrone di legumi con pasta Cosce di pollo al limone Patate al forno Pane arabo e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Insalata Pane pugliese e frutta di stagione	Piatto unico: Pizza margherita Pinzimonio carote e finocchi Pane ferrarese e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Straccetti di pollo alle olive Carote a filetto Pan de re e frutta di stagione	Tortelloni ricotta e spinaci all'olio e parmigiano Formaggio 1/2 porz. Fagiolini all'olio Pane con farina Bio e frutta di stagione
Seconda settimana				
Risotto alle zucchine Frittata al forno Carote a filetto Pane arabo e frutta di stagione Dolce: gelato/budino	Passato di legumi con pasta Cotoletta di pollo Patate arrosto Pane pugliese e frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Crocchette di pesce* Insalata Pane ferrarese e frutta di stagione	Piatto unico: Pasta al ragù (ragù di carne bovina) Fagiolini all'olio Pan de re e frutta di stagione	Pasta al tonno Polpetta di quinoa e lenticchie* Finocchi Pane con farina Bio e frutta di stagione
Terza settimana				
Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo al limone Purè di patate Pane arabo e frutta di stagione	Piatto unico: Pizza margherita Pinzimonio di carote e finocchi Pane pugliese e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Erbazzone reggiano * Insalata mista Pane ferrarese e frutta di stagione	Minestrone di legumi con pasta Hamburger di bovino Carote a filetto Pan de re e frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Finocchi Pane con farina Bio e frutta di stagione
Quarta settimana				
Crema di ceci con crostini Cosce di pollo al forno Patate arrosto Pane arabo e frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Polpette di pesce* (produzione interna) Carote a filetto Pane pugliese e frutta di stagione	Piatto unico: Lasagne con ragù di bovino Insalata mista Pane ferrarese e frutta di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Uova strapazzate Finocchi Pan de re e frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Erbazzone reggiano * Fagiolini all'olio Pane con farina Bio e frutta di stagione