

# Comune di Sasso Marconi

## Scuola dell'Infanzia - Menù Invernale

### Anno Scolastico 2021/2022



Revisione 20/10/2021

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 25/10 al 29/10 dal 29/11 al 03/12 dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03	Pasta agli spinaci	Hamburger di bovino	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
MAR			Riso all'ortolana	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate	Yogurt alla frutta
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Verdura cruda	Stregchette
GIO			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Latte e biscotti
VEN			Pasta ai formaggi	Farinata di ceci	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	2	dal 01/11 al 05/11 dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03	Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Plumcake
MER			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata	Frutta fresca
GIO			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
VEN			Riso in bianco	Cotoletta di pollo	Insalata mista	Frutta fresca
LUN	3	dal 08/11 al 12/11 dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Riso alla zucca	Scaloppina di maiale	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Schiacciata
GIO			Pasta alle verdure	Formaggio	Lenticchie stufate	Latte e biscotti
VEN			Passato di verdure con farro	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
LUN	4	dal 15/11 al 19/11 dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Carote filanger	Plumcake
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/10 al 22/10 dal 22/11 al 26/11 dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	Pasta alle zucchine	Prosciutto cotto	Verdura cotta	Yogurt alla frutta
MAR			Riso in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-	Frutta fresca
MER			Pasta al pomodoro	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde	Latte e biscotti
GIO			Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Frutta fresca
VEN			Pasta alle verdure	Straccetti di maiale	Verdura cotta	Stregchette

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone

# Comune di Sasso Marconi

## Scuola Primaria - Menù Invernale

### Anno Scolastico 2021/2022



Revisione 20/10/2021

<i>giorni e settimane</i>			<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 25/10 al 29/10 dal 29/11 al 03/12 dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03	Pasta agli spinaci	Hamburger di bovino	Fagiolini all'olio
MAR			Riso all'ortolana	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Verdura cruda
GIO			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
VEN			Pasta ai formaggi	Farinata di ceci	Verdura cotta
LUN	2	dal 01/11 al 05/11 dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03	Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Insalata verde
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
GIO			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura fresca mista
VEN			Riso in bianco	Cotoletta di pollo	Insalata mista
LUN	3	dal 08/11 al 12/11 dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati
MAR			Riso alla zucca	Scaloppina di maiale	Patate al forno
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Pasta alle verdure	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Passato di verdure con farro	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	dal 15/11 al 19/11 dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Patate al forno
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Carote filanger
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Hamburger di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/10 al 22/10 dal 22/11 al 26/11 dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	Pasta alle zucchine	Prosciutto cotto	Verdura cotta
MAR			Riso in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
MER			Pasta al pomodoro	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde
GIO			Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
VEN			Pasta alle verdure	Straccetti di maiale	Verdura cotta

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone