

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020

SCUOLE DELL'INFANZIA

(con merende)

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Ravioli burro e salvia Carpaccio di Bresaola IGP Cavolfiore all'olio	Banana oppure Monoporzioni di mele fresche
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate *Pane integrale BIO	Ciaccino
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Pizza Dessert	Latte Biscotti
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini	Schiacciatina al rosmarino
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce alla marinara Fagiolini	Budino

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Bocconcini di maiale alle erbette Patate arrosto *Pane integrale BIO	Latte e cacao Biscotti
MARTEDI'	Riso al sugo di pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Ciaccino
MERCOLEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Insalata	Brioss con marmellata
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Arrosto di vitellone CCBI Insalata di finocchi	Pane e olio
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'amatriciana Tocchetti di Grana Padano DOP o Pecorino (alternati) Finocchi cotti al limone	Ciaccino
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Insalata	Budino
MERCOLEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce gratinato Bietola all'olio	Pane e olio
GIOVEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con farro Prosciutto crudo di Parma DOP Patate al prezzemolo	Banana oppure Monoporzioni di mele fresche
VENERDI'	Pasta all'olio Tortino di ricotta Insalata, carote e mais	Schiacciatina al rosmarino

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	Pane e olio
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Robiola Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Crackers Succo di frutta
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arista arrosto Pisellini	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Insalata mista *Pane integrale BIO	Latte Biscotti
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Tonno all'olio di oliva Insalata di carote	Pizza

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Emmenthal o Mozzarelline (alternati) Spinaci al limone	Crackers Succo di frutta
MARTEDI'	Riso allo zafferano Frittata Insalata di finocchi	Pane e Cioccolata
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di verdure Tacchino arrosto Purè *Pane integrale BIO	Schiacciatina al rosmarino
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto senza polifosfati Insalata mista	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pesto Pesce al limone Sticks di carote al naturale	Ciaccino

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020

SCUOLE PRIMARIE

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Ravioli burro e salvia Carpaccio di Bresaola IGP Cavolfiore all'olio	
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate *Pane integrale BIO	
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Pizza Dessert	
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini	
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce alla marinara Fagiolini	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto *Pane integrale BIO	
MARTEDI'	Riso al sugo di pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	
MERCOLEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Insalata	
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Arrosto di vitellone CCBI Insalata di finocchi	
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'amatriciana Tocchetti di Grana Padano DOP o Pecorino (alternati) Finocchi cotti al limone	
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Insalata	
MERCOLEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce gratinato Bietola all'olio	
GIOVEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con farro Prosciutto crudo di Parma DOP Patate al prezzemolo	
VENERDI'	Pasta all'olio Tortino di ricotta Insalata, carote e mais	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Robiola Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arista arrosto Pisellini	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Insalata mista *Pane integrale BIO	
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Tonno all'olio di oliva Insalata di carote	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Emmenthal o Mozzarelline (alternati) Spinaci al limone	
MARTEDI'	Riso allo zafferano Frittata Insalata di finocchi	
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di verdure Tacchino arrosto Purè *Pane integrale BIO	
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto senza polifosfati Insalata mista	
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pesto Pesce al limone Sticks di carote al naturale	

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020

ASILO NIDO

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto senza polifosfati Cavolfiore all'olio	Banana oppure Mela
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate	Ciaccino
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Pizza Dessert	Latte Biscotti
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini	Pane e olio
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce alla marinara Fagiolini	Budino alla vaniglia

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di maiale alle erbette Patate arrosto	Latte Biscotti
MARTEDI'	Riso al sugo di pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Ciaccino
MERCOLEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Zucchine olio e prezzemolo	Pane e marmellata
GIOVEDI'	Trofie olio e basilico Arrosto di Vitellone CCBI Finocchi al vapore	Pane e olio
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro e prezzemolo Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino (alternati) Finocchi cotti al limone	Ciaccino
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Verdure all'olio	Budino alla vaniglia
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Pesce gratinato Bietola all'olio	Pane e olio
GIOVEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con farro Prosciutto cotto senza polifosfati Patate al prezzemolo	Banana oppure Mela
VENERDI'	Passato di verdure con pasta Tortino di ricotta Carote al vapore	Crackers

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	Pane e olio
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Robiola Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Crackers Succo di frutta
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Arista arrosto Pisellini	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Passato di verdure con pasta Cosce di pollo arrosto Verdure cotte	Latte Biscotti
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Pesce al forno al limone Carote baby	Pizza

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Emmenthal o Mozzarelline (alternati) Spinaci al limone	Crackers Succo di frutta
MARTEDI'	Riso con verdure Frittata Finocchi al vapore	Pane e marmellata
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di verdure Tacchino arrosto Purè	Pane e olio
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure cotte	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce al limone Carote al prezzemolo	Ciaccino

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020

ASILO NIDO

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto senza polifosfati Cavolfiore all'olio	
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate	
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Pizza Dessert	
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini	
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce alla marinara Fagiolini	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di maiale alle erbette Patate arrosto	
MARTEDI'	Riso al sugo di pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	
MERCOLEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Zucchine olio e prezzemolo	
GIOVEDI'	Trofie olio e basilico Arrosto di Vitellone CCBI Finocchi al vapore	
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro e prezzemolo Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP o Pecorino (alternati) Finocchi cotti al limone	
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Tacchino arrosto Verdure all'olio	
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Pesce gratinato Bietola all'olio	
GIOVEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con farro Prosciutto cotto senza polifosfati Patate al prezzemolo	
VENERDI'	Passato di verdure con pasta Tortino di ricotta Carote al vapore	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Robiola Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Arista arrosto Pisellini	
GIOVEDI'	Passato di verdure con pasta Cosce di pollo arrosto Verdure cotte	
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Pesce al forno al limone Carote baby	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Emmenthal o Mozzarelline (alternati) Spinaci al limone	
MARTEDI'	Riso con verdure Frittata Finocchi al vapore	
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di verdure Tacchino arrosto Purè	
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto senza polifosfati Verdure cotte	
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce al limone Carote al prezzemolo	

MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.

-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

MENU' INVERNALE A.S. 2019/2020

SCUOLE DELL'INFANZIA

(con spuntini)

TABELLA 1	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Ravioli burro e salvia Carpaccio di Bresaola IGP Cavolfiore all'olio	Succo di frutta
MARTEDI'	Riso con spinaci Arista agli agrumi Purè di patate *Pane integrale BIO	Crackers
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Pizza Dessert	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta in salsa rosa Tacchino a fette capperi e prezzemolo Pisellini	Latte e cacao
VENERDI'	Pasta all'olio Pesce alla marinara Fagiolini	Banana

TABELLA 2	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'olio Bocconcini di maiale alle erbe Patate arrosto *Pane integrale BIO	Latte
MARTEDI'	Riso al sugo di pesce Stracchino Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Crema di carote con farro Petto di pollo gratinato Insalata	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Trofie al pesto di mandorle Arrosto di vitellone CCBI Insalata di finocchi	Biscotti
VENERDI'	Pasta mediterranea Frittata Pisellini	Banana

TABELLA 3	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'amatriciana Tocchetti di Grana Padano DOP o Pecorino (alternati) Finocchi cotti al limone	Succo di frutta
MARTEDI'	Riso alla parmigiana Arrosto di Vitellone CCBI Insalata	Crackers
MERCOLEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce gratinato Bietola all'olio	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Crema di ceci e zucca gialla con farro Prosciutto crudo di Parma DOP Patate al prezzemolo	Latte e cacao
VENERDI'	Pasta all'olio Tortino di ricotta Insalata, carote e mais	Banana

TABELLA 4	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Riso alla zucca gialla Frittata in trippa Fagiolini	Latte
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Robiola Misto di verdure (cavolfiore, broccoli e carote)	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Arista arrosto Pisellini	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Insalata mista *Pane integrale BIO	Biscotti
VENERDI'	Vellutata di patate con cereali Tonno all'olio di oliva Insalata di carote	Banana

TABELLA 5	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Emmenthal o Mozzarelline (alternati) Spinaci al limone	Succo di frutta
MARTEDI'	Riso allo zafferano Frittata Insalata di finocchi	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta al ragù di verdure Tacchino arrosto Purè *Pane integrale BIO	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto senza polifosfati Insalata mista	Brioss
VENERDI'	Pasta integrale BIO al pesto Pesce al limone Sticks di carote al naturale	Banana

MENU'
-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.
-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.
-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.



La tabella 1 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 21/10 al 25/10, dal 25/11 al 29/11, dal 30/12 al 3/01, dal 3/02 al 7/02, dal 9/03 al 13/03.

La tabella 2 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 28/10 al 1/11, dal 2/12 al 6/12, dal 6/01 al 10/01, dal 10/02 al 14/02, dal 16/03 al 20/03.

La tabella 3 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 4/11 al 8/11, dal 9/12 al 13/12, dal 13/01 al 17/01, dal 17/02 al 21/02, dal 23/03 al 27/03.

La tabella 4 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 11/11 al 15/11, dal 16/12 al 20/12, dal 20/01 al 24/01, dal 24/02 al 28/02, dal 30/03 al 3/04.

La tabella 5 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 18/11 al 22/11, dal 23/12 al 27/12, dal 27/01 al 31/01, dal 2/03 al 6/03, dal 6/04 al 10/04.