

MENU' ESTIVO A.S. 2019/2020

SCUOLE DELL'INFANZIA

(con merende)

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Banana
MERCOLEDI'	Riso al limone Arrosti di Vitellone CCBI Cavolo cappuccio	Budino
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Pesce pomodoro e capperi Insalata mista	Schiacciata al rosmarino
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure *Pane integrale BIO	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	Pizza
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Brioss con marmellata
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane e olio
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Carote grattugiate	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce Robiola Contorno di verdure miste	Banana
MARTEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli *Pane integrale BIO	Biscotti Latte e cacao
MERCOLEDI'	Insalata di farro Arrosti di Vitellone CCBI Insalata mista	Schiacciata al rosmarino
GIOVEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e mais	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Trofie al pesto di mandorle Tacchino al limone Carote baby	Ciaccino

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	Ciaccino
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate *Pane integrale BIO	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata, pomodori e mais	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Contorno di verdure miste	Schiacciata al rosmarino
MARTEDI'	Pasta fredda con verdure Pesce capperi e prezzemolo Insalata mista con cavolo cappuccio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Pisellini	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto *Pane integrale BIO	Ciaccino
VENERDI'	Riso alla zafferano Tortino di ricotta Sticks di carote al naturale	Monoporzioni di mele fresche

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.

- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 2 – Venerdì:** Riso con spinaci;
- **Tabella 3 – Mercoledì:** Passato di verdure con farro;
- **Tabella 5- Martedì:** Pasta al ragù di verdure.

-Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 1 – Martedì:** Insalata di carote sedano mais e noci;
- **Tabella 4 – Venerdì:** Riso al ragù di verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2019/2020

SCUOLE ELEMENTARI

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	
MERCOLEDI'	Riso al limone Arrosti di Vitellone CCBI Cavolo cappuccio	
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Pesce pomodoro e capperi Insalata mista	
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure *Pane integrale BIO	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Carote grattugiate	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce Robiola Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli *Pane integrale BIO	
MERCOLEDI'	Insalata di farro Arrosti di Vitellone CCBI Insalata mista	
GIOVEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e mais	
VENERDI'	Trofie al pesto di mandorle Tacchino al limone Carote baby	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate *Pane integrale BIO	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata, pomodori e mais	
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta fredda con verdure Pesce capperi e prezzemolo Insalata mista con cavolo cappuccio	
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Pisellini	
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto *Pane integrale BIO	
VENERDI'	Riso alla zafferano Tortino di ricotta 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.

- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 2 – Venerdì:** Riso con spinaci;
- **Tabella 3 – Mercoledì:** Passato di verdure con farro;
- **Tabella 5- Martedì:** Pasta al ragù di verdure.

-Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 1 – Martedì:** Insalata di carote sedano mais e noci;
- **Tabella 4 – Venerdì:** Riso al ragù di verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2019/2020
ASILO NIDO
 (con merende)

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Banana
MERCOLEDI'	Riso al limone Arrosti di Vitellone CCBI Pomodori in insalata	Budino alla vaniglia
GIOVEDI'	Pasta con crema di piselli Pesce pomodoro e capperi Verdure all'olio	Pane e olio
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Tris di verdure	Pizza
MARTEDI'	Pasta con pomodoro fresco e basilico Stracchino Spinaci olio e limone	Pane e marmellata
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane e olio
GIOVEDI'	Pasta all'olio Arista arrosto Insalata di carote e fagiolini	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Riso con spinaci Pesce alla marinara Verdure cotte	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce Robiola Contorno di verdure miste	Banana
MARTEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli	Biscotti Latte
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Arrosti di Vitellone CCBI Pomodori in insalata	Pane e olio
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Pesce al limone e prezzemolo Bietola all'olio	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Trofie con zucchine Tacchino al limone Carote baby	Ciaccino

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	Ciaccino
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purea di patate	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette con prezzemolo e capperi Pomodori in insalata	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Verdure all'olio	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP a tocchetti Contorno di verdure miste	Pane e marmellata
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori, olio e basilico Pesce capperi e prezzemolo Bietola all'olio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Tacchino arrosto Piselli	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto	Ciaccino
VENERDI'	Riso con spinaci Tortino di ricotta Carote baby	Monoporzioni di mele fresche

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.
- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:
 - **Tabella 5-Martedì:** Pasta al ragù di verdure.
- Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:
 - **Tabella 1 - Martedì:** Carote all'olio;
 - **Tabella 3 - Mercoledì:** Riso alla parmigiana;
 - **Tabella 4 - Venerdì:** Riso al ragù di verdure.

MENU' ESTIVO A.S. 2019/2020 ASILO NIDO

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	
MERCOLEDI'	Riso al limone Arrosti di Vitellone CCBI Pomodori in insalata	
GIOVEDI'	Pasta con crema di piselli Pesce pomodoro e capperi Verdure all'olio	
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto cotto senza polifosfati Macedonia di verdure	

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Tris di verdure	
MARTEDI'	Pasta con pomodoro fresco e basilico Stracchino Spinaci olio e limone	
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Arista arrosto Insalata di carote e fagiolini	
VENERDI'	Riso con spinaci Pesce alla marinara Verdure cotte	

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce Robiola Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli	
MERCOLEDI'	Passato di verdure con farro Arrosti di Vitellone CCBI Pomodori in insalata	
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Pesce al limone e prezzemolo Bietola all'olio	
VENERDI'	Trofie con zucchine Tacchino al limone Carote baby	

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purea di patate	
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette con prezzemolo e capperi Pomodori in insalata	
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Verdure all'olio	

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Parmigiano Reggiano DOP a tocchetti Contorno di verdure miste	
MARTEDI'	Pasta fredda con pomodori, olio e basilico Pesce capperi e prezzemolo Bietola all'olio	
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Tacchino arrosto Piselli	
GIOVEDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto	
VENERDI'	Riso con spinaci Tortino di ricotta Carote baby	

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.

- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 5-Martedì:** Pasta al ragù di verdure.
- -Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:
- **Tabella 1 – Martedì:** Carote all'olio;
- **Tabella 3 – Mercoledì:** Riso alla parmigiana;
- **Tabella 4 – Venerdì:** Riso al ragù di verdure

MENU' ESTIVO A.S. 2019/2020

SCUOLE DELL'INFANZIA

(con spuntini)

TABELLA 1	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	Succo di frutta
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con menta Pizza al pomodoro Yogurt alla frutta	Crackers
MERCOLEDI'	Riso al limone Arrosto di Vitellone CCBI Cavolo cappuccio	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta rucola, noci e limone Pesce pomodoro e capperi Insalata mista	Latte e cacao
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure *Pane integrale BIO	Banana

TABELLA 2	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	Latte
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Biscotti
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Carote grattugiate	Banana

TABELLA 3	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce Robiola Contorno di verdure miste	Succo di frutta
MARTEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli *Pane integrale BIO	Crackers
MERCOLEDI'	Insalata di farro Arrosto di Vitellone CCBI Insalata mista	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e mais	Latte e cacao
VENERDI'	Trofie al pesto di mandorle Tacchino al limone Carote baby	Banana

TABELLA 4	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	Latte
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate *Pane integrale BIO	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata, pomodori e mais	Biscotti
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	Banana

TABELLA 5	PRANZO	SPUNTINO
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Contorno di verdure miste	Succo di frutta
MARTEDI'	Pasta fredda con verdure Pesce capperi e prezzemolo Insalata mista con cavolo cappuccio	Schiacciata al rosmarino
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Pisellini	Mandarini (se di stagione) oppure Monoporzioni di mele fresche
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto *Pane integrale BIO	Brioss
VENERDI'	Riso alla zafferano Tortino di ricotta Sticks di carote al naturale	Banana

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.

- Qualora la stagione non fosse sufficientemente calda è consigliabile sostituire le Insalate di Pasta o Riso o Farro con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 2 – Venerdì:** Riso con spinaci;
- **Tabella 3 – Mercoledì:** Passato di verdure con farro;
- **Tabella 5- Martedì:** Pasta al ragù di verdure.

-Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 1 – Martedì:** Insalata di carote sedano mais e noci;
- **Tabella 4 – Venerdì:** Riso al ragù di verdure.



La tabella 1 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 16/09 al 20/09.

La tabella 2 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 23/09 al 27/09.

La tabella 3 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 30/09 al 4/10.

La tabella 4 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 7/10 al 11/10.

La tabella 5 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 14/10 al 18/10.