

# Comune di Camugnano

## Scuola dell'Infanzia - Menù Invernale

### Anno Scolastico 2019/2020



Revisione 27/06/2019

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate	Yogurt alla frutta
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure	Pane e marmellata
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Latte e biscotti
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Latte e ciambella
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Stregchette
MER			Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata	Frutta fresca
GIO			Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
VEN			Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista	Frutta fresca
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno	Pane e marmellata
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Yogurt alla frutta
GIO			Riso in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate	Latte e biscotti
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
LUN	4	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 03/04	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger	Latte e biscotti
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Pizza al pomodoro
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Pane e cioccolata
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
MER			Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cotta	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-	Frutta fresca
VEN			Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Carote filanger e cavolo	Focaccia

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 Camugnano**  
**Scuola Primaria - Menù Invernale**  
**Anno Scolastico 2019/2020**



Revisione 11/01/2019

		<i>giorni e settimane</i>	<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
GIO			Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN			Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Riso in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	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 03/04	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MER			Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cotta
GIO			Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
VEN			Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Carote filanger e cavolo

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 Camugnano**  
**Scuola Secondaria - Menù Invernale**  
**Anno Scolastico 2019/2020**



Revisione 11/01/2019

		<i>giorni e settimane</i>	<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
GIO			Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN			Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Riso in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	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 03/04	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MER			Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Verdura cotta
GIO			Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
VEN			Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Carote filanger e cavolo

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