Comune di Castiglione dei Pepoli
Asilo Nido d'Infanzia - Menù Estivo
Anno Scolastico 2019/2020

CAMST LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 07/03/2019

giorni e settimane			*primi piatti*	*secondi piatti*	*contorni*	*merenda*
LUN	1	dal 16/09 al 20/09 dal 13/04 al 17/04 dal 18/05 al 22/05 dal 22/06 al 26/06 dal 27/07 al 31/07	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Streghette
MER			Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro	Verdura cotta	Pane e marmellata
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
LUN	2	dal 23/09 al 27/09 dal 20/04 al 24/04 dal 25/05 al 29/05 dal 29/06 al 03/07 dal 03/08 al 07/08	Crema di verdure con pastina	Piadina con formaggio	Verdura cruda	Latte e ciambella
MAR			Pasta al pesto delicato	Crocchette di legumi	Pomodori	Gelato
MER			Riso al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
GIO			Pasta in bianco	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al ragù di pesce	Tortino con verdure	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	3	dal 30/09 al 04/10 dal 27/04 al 01/05 dal 01/06 al 05/06 dal 06/07 al 10/07 dal 10/08 al 14/08	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
MAR			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Pomodori	Schiacciatina al farro e grano saraceno
MER			Pasta al ragù di carne	Burger di lenticchie	Insalata e carote	Yogurt alla frutta
GIO			Gnocchi al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Zucchine al vapore	Latte e biscotti
VEN			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	4	dal 02/09 al 06/09 dal 07/10 al 11/10 dal 04/05 al 08/05 dal 08/06 al 12/06 dal 13/07 al 17/07 dal 17/08 al 21/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori	Latte e biscotti
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Frittata	Carote crude	Frutta fresca
MER			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Spezzatino di tacchino	Patate al forno	Gelato
GIO			Pasta al pesto di mandorle	Platessa al forno	Insalata verde	Pizza al pomodoro
VEN			Riso alla parmigiana	Tortino/Polpette di legumi	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 09/09 al 13/09 dal 14/10 al 18/10 dal 11/05 al 15/05 dal 15/06 al 19/06 dal 20/07 al 24/07 dal 24/08 al 28/08	Pasta zucchine e zafferano	Frittata alla pizzaiola	Verdura gratinata	Pane e marmellata
MAR			Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Patate lessate	Frutta fresca
MER			Pasta in bianco	Pesce gratinato	Pomodori	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
VEN			Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Insalata verde	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 Castiglione dei Pepoli
Scuola dell'Infanzia - Menù Estivo
Anno Scolastico 2019/2020

CAMST LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 07/03/2019

	giorni e settimane		*primi piatti*	*secondi piatti*	*contorni*	*merenda*
LUN	1	dal 16/09 al 20/09 dal 13/04 al 17/04 dal 18/05 al 22/05 dal 22/06 al 26/06 dal 27/07 al 31/07	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Streghette
MER			Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro	Verdura cotta	Pane e marmellata
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
LUN	2	dal 23/09 al 27/09 dal 20/04 al 24/04 dal 25/05 al 29/05 dal 29/06 al 03/07 dal 03/08 al 07/08	Crema di verdure con pastina	Piadina con formaggio	Verdura cruda	Latte e ciambella
MAR			Pasta al pesto delicato	Crocchette di legumi	Pomodori	Gelato
MER			Riso al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
GIO			Pasta in bianco	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al tonno	Tortino con verdure	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	3	dal 30/09 al 04/10 dal 27/04 al 01/05 dal 01/06 al 05/06 dal 06/07 al 10/07 dal 10/08 al 14/08	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
MAR			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Pomodori	Schiacciatina al farro e grano saraceno
MER			Pasta al ragù di carne	Burger di lenticchie	Insalata e carote	Yogurt alla frutta
GIO			Gnocchi al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Zucchine al vapore	Latte e biscotti
VEN			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	4	dal 02/09 al 06/09 dal 07/10 al 11/10 dal 04/05 al 08/05 dal 08/06 al 12/06 dal 13/07 al 17/07 dal 17/08 al 21/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori	Latte e biscotti
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Frittata	Carote crude	Frutta fresca
MER			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Spezzatino di tacchino	Patate al forno	Gelato
GIO			Pasta al pesto di mandorle	Platessa al forno	Insalata verde	Pizza al pomodoro
VEN			Riso alla parmigiana	Tortino/Polpette di legumi	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 09/09 al 13/09 dal 14/10 al 18/10 dal 11/05 al 15/05 dal 15/06 al 19/06 dal 20/07 al 24/07 dal 24/08 al 28/08	Pasta zucchine e zafferano	Frittata alla pizzaiola	Verdura gratinata	Pane e marmellata
MAR			Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Patate lessate	Frutta fresca
MER			Pasta in bianco	Pesce gratinato	Pomodori	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
VEN			Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Insalata verde	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 Castiglione dei Pepoli
Scuola Primaria - Menù Estivo
Anno Scolastico 2019/2020

CAMST LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 07/03/2019

giorni e settimane			*primi piatti*	*secondi piatti*	*contorni*
LUN	1	dal 16/09 al 20/09 dal 13/04 al 17/04 dal 18/05 al 22/05 dal 22/06 al 26/06 dal 27/07 al 31/07	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MER			Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro	Verdura cotta
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori
VEN			Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate
LUN	2	dal 23/09 al 27/09 dal 20/04 al 24/04 dal 25/05 al 29/05 dal 29/06 al 03/07 dal 03/08 al 07/08	Crema di verdure con pastina	Piadina con formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta al pesto delicato	Crocchette di legumi	Pomodori
MER			Riso al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio
GIO			Pasta in bianco	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle
VEN			Pasta al tonno	Tortino con verdure	Verdura cotta
LUN	3	dal 30/09 al 04/10 dal 27/04 al 01/05 dal 01/06 al 05/06 dal 06/07 al 10/07 dal 10/08 al 14/08	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MAR			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Pomodori
MER			Pasta al ragù di carne	Burger di lenticchie	Insalata e carote
GIO			Gnocchi al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Zucchine al vapore
VEN			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo
LUN	4	dal 02/09 al 06/09 dal 07/10 al 11/10 dal 04/05 al 08/05 dal 08/06 al 12/06 dal 13/07 al 17/07 dal 17/08 al 21/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Frittata	Carote crude
MER			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Spezzatino di tacchino	Patate al forno
GIO			Pasta al pesto di mandorle	Platessa al forno	Insalata verde
VEN			Riso alla parmigiana	Tortino/Polpette di legumi	Verdura cotta
LUN	5	dal 09/09 al 13/09 dal 14/10 al 18/10 dal 11/05 al 15/05 dal 15/06 al 19/06 dal 20/07 al 24/07 dal 24/08 al 28/08	Pasta zucchine e zafferano	Frittata alla pizzaiola	Verdura gratinata
MAR			Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Patate lessate
MER			Pasta in bianco	Pesce gratinato	Pomodori
GIO			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura cruda
VEN			Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Insalata verde

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