

Comune di Castiglione dei Pepoli

Asilo Nido d'Infanzia - Menù Invernale

Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 08/10/2020

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 09/11 al 13/11 dal 14/12 al 18/12 dal 18/01 al 22/01 dal 22/02 al 26/02 dal 29/03 al 02/04	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Patate all'olio	Yogurt alla frutta
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta	Plumcake
GIO			Riso al pomodoro	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 16/11 al 20/11 dal 21/12 al 25/12 dal 25/01 al 29/01 dal 01/03 al 05/03 dal 05/04 al 09/04	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Stregchette
MER			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata	Frutta fresca
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
VEN			Riso in bianco	Scaloppina di maiale	Insalata mista	Frutta fresca
LUN	3	dal 19/10 al 23/10 dal 23/11 al 27/11 dal 28/12 al 01/01 dal 01/02 al 05/02 dal 08/03 al 12/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Riso alla zucca	Arrosto di maiale	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Biscotti
GIO			Pasta in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
LUN	4	dal 26/10 al 30/10 dal 30/11 al 04/12 dal 04/01 al 08/01 dal 08/02 al 12/02 dal 15/03 al 19/03	Pasta integrale al ragù di pesce	Sformato alle verdure	Carote filanger	Yogurt alla frutta
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Stregchette
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 02/11 al 06/11 dal 07/12 al 11/12 dal 11/01 al 15/01 dal 15/02 al 19/02 dal 22/03 al 26/03	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
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			Riso alle verdure	Straccetti di maiale	Carote filanger e cavolo	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 Castiglione dei Pepoli

Scuola dell'Infanzia - Menù Invernale

Anno Scolastico 2020/2021



camst
group

Revisione 08/10/2020

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 09/11 al 13/11 dal 14/12 al 18/12 dal 18/01 al 22/01 dal 22/02 al 26/02 dal 29/03 al 02/04	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Patate all'olio	Yogurt alla frutta
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta	Plumcake
GIO			Riso al pomodoro	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 16/11 al 20/11 dal 21/12 al 25/12 dal 25/01 al 29/01 dal 01/03 al 05/03 dal 05/04 al 09/04	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Stregchette
MER			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata	Frutta fresca
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
VEN			Riso in bianco	Scaloppina di maiale	Insalata mista	Frutta fresca
LUN	3	dal 19/10 al 23/10 dal 23/11 al 27/11 dal 28/12 al 01/01 dal 01/02 al 05/02 dal 08/03 al 12/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Riso alla zucca	Arrosto di maiale	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Biscotti
GIO			Pasta in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
LUN	4	dal 26/10 al 30/10 dal 30/11 al 04/12 dal 04/01 al 08/01 dal 08/02 al 12/02 dal 15/03 al 19/03	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Carote filanger	Yogurt alla frutta
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Stregchette
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 02/11 al 06/11 dal 07/12 al 11/12 dal 11/01 al 15/01 dal 15/02 al 19/02 dal 22/03 al 26/03	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
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			Riso alle verdure	Straccetti di maiale	Carote filanger e cavolo	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 Castiglione dei Pepoli

Scuola Primaria - Menù Invernale

Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 08/10/2020

<i>giorni e settimane</i>			<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 09/11 al 13/11 dal 14/12 al 18/12 dal 18/01 al 22/01 dal 22/02 al 26/02 dal 29/03 al 02/04	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Patate all'olio
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta
GIO			Riso al pomodoro	Hamburger di bovino	Verdura cotta
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 16/11 al 20/11 dal 21/12 al 25/12 dal 25/01 al 29/01 dal 01/03 al 05/03 dal 05/04 al 09/04	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN			Riso in bianco	Scaloppina di maiale	Insalata mista
LUN	3	dal 19/10 al 23/10 dal 23/11 al 27/11 dal 28/12 al 01/01 dal 01/02 al 05/02 dal 08/03 al 12/03	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati
MAR			Riso alla zucca	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Pasta in bianco	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	dal 26/10 al 30/10 dal 30/11 al 04/12 dal 04/01 al 08/01 dal 08/02 al 12/02 dal 15/03 al 19/03	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Carote filanger
MAR			Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Pasta al ragù di lenticchie	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 02/11 al 06/11 dal 07/12 al 11/12 dal 11/01 al 15/01 dal 15/02 al 19/02 dal 22/03 al 26/03	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			Riso alle verdure	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