

Comune di Castiglione dei Pepoli

Asilo Nido d'Infanzia - Menù Estivo

Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 23/03/2021

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 03/05 al 07/05 dal 07/06 al 11/06 dal 12/07 al 16/07 dal 16/08 al 20/08	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MER			Riso in bianco	Polpettine di carni bianche al pomodoro con piselli	-	Stregchette
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Pesce al pomodoro	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pomodoro	Hamburger di bovino	Zucchine trifolate	Frutta fresca
LUN	2	dal 10/05 al 14/05 dal 14/06 al 18/06 dal 19/07 al 23/07 dal 23/08 al 27/08	Farro con piselli e carote	Piadina con formaggio	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori	Plumcake
MER			Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
GIO			Riso alle verdure	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al ragù di pesce	Sformato alle verdure	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	3	dal 12/04 al 16/04 dal 17/05 al 21/05 dal 21/06 al 25/06 dal 26/07 al 30/07 dal 30/08 al 03/09	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
MAR			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Frittata alla pizzaiola	Insalata e carote	Schiacciata
GIO			Gnocchi al pomodoro	Pollo al forno	Zucchine al vapore	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	4	dal 19/04 al 23/04 dal 24/05 al 28/05 dal 28/06 al 02/07 dal 02/08 al 06/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Insalata di ceci e pomodori	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Tortino alle erbe	Carote crude	Frutta fresca
MER			Riso alla parmigiana	Tortino di legumi	Verdura cotta	Gelato
GIO			Pasta integrale al pesto delicato	Platessa al forno	Insalata verde	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Patate al forno	Frutta fresca
LUN	5	dal 26/04 al 30/04 dal 31/05 al 04/06 dal 05/07 al 09/07 dal 09/08 al 13/08	Pasta zucchine e zafferano	Burger di lenticchie	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
MAR			Riso al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Patate lessate	Frutta fresca
MER			Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Formaggio	Pomodori	Frutta fresca
VEN			Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Insalata verde	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 Estivo

Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 23/03/2021

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 03/05 al 07/05 dal 07/06 al 11/06 dal 12/07 al 16/07 dal 16/08 al 20/08	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MER			Riso in bianco	Polpettine di carni bianche al pomodoro con piselli	-	Stregchette
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Pesce al pomodoro	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pomodoro	Hamburger di bovino	Zucchine trifolate	Frutta fresca
LUN	2	dal 10/05 al 14/05 dal 14/06 al 18/06 dal 19/07 al 23/07 dal 23/08 al 27/08	Farro con piselli e carote	Piadina con formaggio	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori	Plumcake
MER			Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
GIO			Riso alle verdure	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al tonno	Sformato alle verdure	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	3	dal 12/04 al 16/04 dal 17/05 al 21/05 dal 21/06 al 25/06 dal 26/07 al 30/07 dal 30/08 al 03/09	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
MAR			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Frittata alla pizzaiola	Insalata e carote	Schiacciata
GIO			Gnocchi al pomodoro	Pollo al forno	Zucchine al vapore	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	4	dal 19/04 al 23/04 dal 24/05 al 28/05 dal 28/06 al 02/07 dal 02/08 al 06/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Insalata di ceci e pomodori	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Tortino alle erbe	Carote crude	Frutta fresca
MER			Riso alla parmigiana	Tortino di legumi	Verdura cotta	Gelato
GIO			Pasta integrale al pesto delicato	Platessa al forno	Insalata verde	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Patate al forno	Frutta fresca
LUN	5	dal 26/04 al 30/04 dal 31/05 al 04/06 dal 05/07 al 09/07 dal 09/08 al 13/08	Pasta zucchine e zafferano	Burger di lenticchie	Verdura cruda	Yogurt alla frutta
MAR			Riso al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Patate lessate	Frutta fresca
MER			Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Formaggio	Pomodori	Frutta fresca
VEN			Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Insalata verde	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 Estivo

Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 23/03/2021

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	1	dal 03/05 al 07/05 dal 07/06 al 11/06 dal 12/07 al 16/07 dal 16/08 al 20/08	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	Polpettine di carni bianche al pomodoro con piselli	-
GIO			Pasta al pesto con fagiolini e patate	Pesce al pomodoro	Verdura cruda
VEN			Pasta al pomodoro	Hamburger di bovino	Zucchine trifolate
LUN	2	dal 10/05 al 14/05 dal 14/06 al 18/06 dal 19/07 al 23/07 dal 23/08 al 27/08	Farro con piselli e carote	Piadina con formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori
MER			Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio
GIO			Riso alle verdure	Cotoletta di pollo	Insalata mista con mandorle
VEN			Pasta al tonno	Sformato alle verdure	Verdura cotta
LUN	3	dal 12/04 al 16/04 dal 17/05 al 21/05 dal 21/06 al 25/06 dal 26/07 al 30/07 dal 30/08 al 03/09	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
MAR			Riso alle zucchine	Arrosto di maiale	Misto crudo
MER			Pasta al ragù di lenticchie	Frittata alla pizzaiola	Insalata e carote
GIO			Gnocchi al pomodoro	Pollo al forno	Zucchine al vapore
VEN			Pasta in bianco	Merluzzo gratinato al forno	Verdura cotta
LUN	4	dal 19/04 al 23/04 dal 24/05 al 28/05 dal 28/06 al 02/07 dal 02/08 al 06/08	Pasta aglio e olio	Formaggio	Insalata di ceci e pomodori
MAR			Pasta con pomodoro e ricotta	Tortino alle erbe	Carote crude
MER			Riso alla parmigiana	Tortino di legumi	Verdura cotta
GIO			Pasta integrale al pesto delicato	Platessa al forno	Insalata verde
VEN			Pasta alle verdure	Spezzatino di tacchino	Patate al forno
LUN	5	dal 26/04 al 30/04 dal 31/05 al 04/06 dal 05/07 al 09/07 dal 09/08 al 13/08	Pasta zucchine e zafferano	Burger di lenticchie	Verdura cruda
MAR			Riso al pomodoro	Bocconcini di pollo dorati	Patate lessate
MER			Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata
GIO			Pasta al ragù di fagioli	Formaggio	Pomodori
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