

Comune di Castiglione dei Pepoli

Asilo Nido d'Infanzia - Menù Invernale

Anno Scolastico 2021/2022



camst
group

Revisione 28/09/2021

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	
LUN	1	dal 25/10 al 29/10 dal 29/11 al 03/12 dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta	Stregchette
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Purè di patate	Latte e biscotti
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 01/11 al 05/11 dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Plumcake
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 08/11 al 12/11 dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosti di maiale	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Schiacciatina
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 15/11 al 19/11 dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	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			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno	Plumcake
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/10 al 22/10 dal 22/11 al 26/11 dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	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	Latte e biscotti
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	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 2021/2022



camst
group

Revisione 28/09/2021

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	
LUN	1	dal 25/10 al 29/10 dal 29/11 al 03/12 dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta	Stregchette
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Purè di patate	Latte e biscotti
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 01/11 al 05/11 dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Plumcake
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 08/11 al 12/11 dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce al forno	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrostato di maiale	Patate al forno	Yogurt alla frutta
MER			Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Schiacciatina
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 15/11 al 19/11 dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	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			Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno	Plumcake
GIO			Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/10 al 22/10 dal 22/11 al 26/11 dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	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	Latte e biscotti
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	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 2021/2022



Revisione 28/09/2021

<i>giorni e settimane</i>		<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>	
LUN	1	dal 25/10 al 29/10 dal 29/11 al 03/12 dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Fagiolini all'olio
MER			Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Verdura cotta
GIO			Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Purè di patate
VEN			Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 01/11 al 05/11 dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03	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 08/11 al 12/11 dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	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 15/11 al 19/11 dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	Pasta integrale al tonno	Sformato 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 18/10 al 22/10 dal 22/11 al 26/11 dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	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