

# Comune di Granarolo - Menù estivo Scuola dell'Infanzia

Anno scolastico 2017/2018



Rev. 23/05/2018

Settimane		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Merenda	
LUN MAR MER GIO VEN	1	dal 21/05 al 25/05 dal 25/06 al 29/06 dal 30/07 al 03/08	Pizza margherita Pennette al pomodoro Sedanini olio e parmigiano Passato di verdure con farro Farfalle con vellutata al parmigiano	Prosciutto cotto Frittata al formaggio Filetto di pesce olio e limone Hamburger di bovino Crocchette di legumi	Insalata mista Carote lesse Verdura fresca di stagione Pomodori in insalata Salsa di verdure	Latte e biscotti Banana Raviola con marmellata Frutta fresca Pane e olio
LUN MAR MER GIO VEN	2	dal 23/04 al 27/04 dal 28/05 al 01/06 dal 02/07 al 06/07 dal 06/08 al 10/08	Stortelli al pesto delicato Fusilli al tonno Farfalle olio e parmigiano Pennette integrali al pomodoro Riso alla milanese	Stracchino Sformato di verdure Scaloppina al limone Polpette di pesce Svizzera di tacchino	Insalata di lenticchie e piselli Finocchi filanger Insalata mista Melanzane al forno Carote a filetti e cavolo cappuccio	Frutta fresca Pane e marmellata Yogurt alla frutta Frutta fresca Focaccia
LUN MAR MER GIO VEN	3	dal 30/04 al 04/05 dal 04/06 al 08/06 dal 09/07 al 13/07 dal 13/08 al 17/08	Spaghetti aglio e olio Pennette alla siciliana Gramigna al ragù Riso ai piselli Conchiglie al pomodoro	Frittata Cotoletta al forno Crocchette di verdura Insalata caprese Filetto di pesce gratinato	Insalata di stagione Patate Verdura fresca di stagione - Carote filanger	Frutta fresca Muffin Frutta fresca Pizza margherita Latte e biscotti
LUN MAR MER GIO VEN	4	dal 07/05 al 11/05 dal 11/06 al 15/06 dal 16/07 al 20/07 dal 20/08 al 24/08	Fusilli al ragù vegetale Sedanini olio e parmigiano Farfalle pomodoro e basilico Risotto alla parmigiana Passato di verdure e legumi con orzo	Arrosto freddo di tacchino Filetto di pesce in umido Polpettone Hamburger di lenticchie Formaggio stagionato	Insalata di stagione Carote filanger Spinaci gratinati Verdura fresca di stagione Patate	Banana Stregchette Frutta fresca Yogurt alla frutta Ciambella al cacao
LUN MAR MER GIO VEN	5	dal 14/05 al 18/05 dal 18/06 al 22/06 dal 23/07 al 27/07 dal 27/08 al 31/08	Chifferini alle melanzane Riso allo zafferano con zucchine Farfalle al pesto Conchiglie con vellutata di spinaci Spaghetti aglio e olio	Tortino di verdura Pollo gratinato Ricotta Straccetti di tacchino Pesciolini finti fritti	Piselli in umido Pomodori Insalata mista Patate Carote filanger	Crackers Frutta fresca Pane e marmellata Yogurt alla frutta Frutta fresca

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane. A colazione è previsto un bicchiere di latte/the e cornflakes/biscotti secchi. I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative. I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, plumcake, polpa frutta. I **Prodotti da forno a km 0** utilizzati sono: muffin, crescente, raviole alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

# Comune di Granarolo - Menù estivo Asilo Nido d'Infanzia

Anno scolastico 2017/2018



Rev. 23/05/2018

Settimane		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Merenda	
LUN MAR MER GIO VEN	1	dal 21/05 al 25/05 dal 25/06 al 29/06 dal 30/07 al 03/08	Pizza margherita Pennette al pomodoro Sedanini olio e parmigiano Passato di verdure con farro Farfalle con vellutata al parmigiano	Prosciutto cotto Frittata al formaggio Filetto di pesce olio e limone Hamburger di bovino Crocchette di legumi	Insalata mista Carote lesse Verdura fresca di stagione Pomodori in insalata Salsa di verdure	Latte e biscotti Banana Raviola con marmellata Frutta fresca Pane e olio
LUN MAR MER GIO VEN	2	dal 23/04 al 27/04 dal 28/05 al 01/06 dal 02/07 al 06/07 dal 06/08 al 10/08	Stortelli al pesto delicato Fusilli al ragù di pesce Farfalle olio e parmigiano Pennette integrali al pomodoro Riso alla milanese	Stracchino Sformato di verdure Scaloppina al limone Polpette di pesce Svizzera di tacchino	Insalata di lenticchie e piselli Finocchi filanger Insalata mista Verdura cotta Carote a filetti e cavolo cappuccio	Frutta fresca Pane e marmellata Yogurt alla frutta Frutta fresca Focaccia
LUN MAR MER GIO VEN	3	dal 30/04 al 04/05 dal 04/06 al 08/06 dal 09/07 al 13/07 dal 13/08 al 17/08	Pasta aglio e olio Pennette alla siciliana Gramigna al ragù Riso ai piselli Conchiglie al pomodoro	Frittata Cotoletta al forno Crocchette di verdura Insalata caprese Filetto di pesce gratinato	Insalata di stagione Patate Verdura fresca di stagione - Carote filanger	Frutta fresca Muffin Frutta fresca Pizza margherita Latte e biscotti
LUN MAR MER GIO VEN	4	dal 07/05 al 11/05 dal 11/06 al 15/06 dal 16/07 al 20/07 dal 20/08 al 24/08	Fusilli al ragù vegetale Sedanini olio e parmigiano Farfalle pomodoro e basilico Risotto alla parmigiana Passato di verdure e legumi con orzo	Arrostato freddo di tacchino Filetto di pesce in umido Polpettone Hamburger di lenticchie Formaggio stagionato	Insalata di stagione Carote filanger Spinaci gratinati Verdura fresca di stagione Patate	Banana Stregchette Frutta fresca Yogurt alla frutta Ciambella al cacao
LUN MAR MER GIO VEN	5	dal 14/05 al 18/05 dal 18/06 al 22/06 dal 23/07 al 27/07 dal 27/08 al 31/08	Chifferini alle melanzane Riso allo zafferano con zucchine Farfalle al pesto Conchiglie con vellutata di spinaci Pasta aglio e olio	Tortino di verdura Pollo gratinato Ricotta Straccetti di tacchino Pesciolini finti fritti	Piselli in umido Pomodori Insalata mista Patate Carote filanger	Crackers Frutta fresca Pane e marmellata Yogurt alla frutta Frutta fresca

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane. A colazione è previsto un bicchiere di latte/the e cornflakes/biscotti secchi. I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative. I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, plumcake, polpa frutta. I **Prodotti da forno a km 0** utilizzati sono: muffin, crescente, raviole alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

# Comune di Granarolo - Menù estivo Scuola Primaria

Anno scolastico 2017/2018



Rev. 23/05/2018

Settimane		Merenda	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	
LUN MAR MER GIO VEN	1	dal 21/05 al 25/05 dal 25/06 al 29/06 dal 30/07 al 03/08	Latte e biscotti Banana Raviola con marmellata Frutta fresca e grissini Pane e olio	Pizza margherita Pennette al pomodoro Sedanini olio e parmigiano Passato di verdure con farro Farfalle con vellutata al parmigiano	Mortadella Frittata al formaggio Filetto di pesce olio e limone Hamburger di bovino Crocchette di legumi	Insalata mista Carote lesse Verdura fresca di stagione Pomodori in insalata Salsa di verdure
LUN MAR MER GIO VEN	2	dal 23/04 al 27/04 dal 28/05 al 01/06 dal 02/07 al 06/07 dal 06/08 al 10/08	Frutta fresca Plumcake Yogurt alla frutta Frutta fresca e grissini Focaccia	Stortelli al pesto delicato Fusilli al tonno Farfalle olio e parmigiano Pennette integrali al pomodoro Riso alla milanese	Stracchino Sformato di verdure Scaloppina al limone Polpette di pesce Svizzera di tacchino	Insalata di lenticchie e piselli Finocchi filanger Insalata mista Melanzane al forno Carote a filetti e cavolo cappuccio
LUN MAR MER GIO VEN	3	dal 30/04 al 04/05 dal 04/06 al 08/06 dal 09/07 al 13/07 dal 13/08 al 17/08	Frutta fresca e grissini Muffin Frutta fresca Pizza margherita Latte e biscotti	Spaghetti aglio e olio Pennette alla siciliana Tagliatelle al ragù Riso ai piselli Conchiglie al pomodoro	Frittata Cotoletta al forno Crocchette di verdura Insalata caprese Filetto di pesce gratinato	Insalata di stagione Patate Verdura fresca di stagione - Carote filanger
LUN MAR MER GIO VEN	4	dal 07/05 al 11/05 dal 11/06 al 15/06 dal 16/07 al 20/07 dal 20/08 al 24/08	Banana Stregchette Frutta fresca e grissini Yogurt alla frutta Ciambella al cacao	Fusilli al ragù vegetale Sedanini olio e parmigiano Farfalle pomodoro e basilico Risotto alla parmigiana Passato di verdure e legumi con orzo	Arrosto freddo di tacchino Filetto di pesce in umido Polpettone Hamburger di lenticchie Formaggio stagionato	Insalata di stagione Carote filanger Spinaci gratinati Verdura fresca di stagione Patate
LUN MAR MER GIO VEN	5	dal 14/05 al 18/05 dal 18/06 al 22/06 dal 23/07 al 27/07 dal 27/08 al 31/08	Crackers Frutta fresca Raviola con marmellata Yogurt alla frutta Frutta fresca e grissini	Chifferini alle melanzane Riso allo zafferano con zucchine Farfalle al pesto Conchiglie con vellutata di spinaci Spaghetti aglio e olio	Tortino di verdura Pollo gratinato Ricotta Straccetti di tacchino Pesciolini finti fritti	Piselli in umido Pomodori Insalata mista Patate Carote filanger

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, plumcake, polpa frutta. I **Prodotti da forno a km 0** utilizzati sono: muffin, crescente, raviole alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.