

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Nido d'Infanzia
Anno scolastico 2022/2023



Rev. 18/10/2022

settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merende pomeriggio	
LUN	1		Fusilli alla pizzaiola	Pesciolini finti fritti	Spinaci gratinati	Yogurt alla frutta
MAR		dal 24/10 al 28/10	Farfalle al pesto delicato	Bocconcini di pollo gratinato	Patate al vapore	Banana
MER		dal 28/11 al 02/12	Passato di verdure con orzo	Straccetti di lombo	Carote filanger	Raviola
GIO		dal 02/01 al 06/01	Pennette integrali al pomodoro	Burger di lenticchie	Insalata mista di stagione	Crackers
VEN		dal 06/02 al 10/02 dal 13/03 al 17/03	Riso alla zucca	Stracchino	Verdure rosticciate	Biscotti
LUN	2		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 31/10 al 04/11	Crema di verdure con pastina	Frittata al formaggio	Patate lesse	Banana
MER		dal 05/12 al 09/12	Sedanini olio e parmigiano	Polpette con piselli	-	Biscotto da forno
GIO		dal 09/01 al 13/01	Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote filanger	Crackers
VEN		dal 13/02 al 17/02 dal 20/03 al 24/03	Farfalle pomodoro e basilico	Crocchette di merluzzo e verdure	Insalata verde	Biscotti
LUN	3		Fusilli al pesto	Ricotta	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 07/11 al 11/11	Conchiglie al pomodoro	Straccetti di maiale al limone	Legumi in padella	Banana
MER		dal 12/12 al 16/12	Stortelli al ragù di pesce	Sformato alle erbe	Carote prezzemolate	Raviola
GIO		dal 16/01 al 20/01	Crema di patate con pastina	Polpette al pomodoro	Insalata e cavolo	Crackers
VEN		dal 20/02 al 24/02 dal 27/03 al 31/03	Riso alla parmigiana	Filetto di pesce gratinato	Patate lesse	Biscotti
LUN	4		Chifferini pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo al forno	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 14/11 al 18/11	Pennette olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Cavolfiore gratinato	Banana
MER		dal 19/12 al 23/12	Gramigna al prosciutto	Tortino di verdura	Fagiolini all'olio	Biscotto da forno
GIO		dal 23/01 al 27/01	Vellutata di spinaci con riso	Svizzerina di bovino	Patate arrosto	Crackers
VEN		dal 27/02 al 03/03 dal 03/04 al 07/04	Fusilli al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura fresca	Biscotti
LUN	5		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR		dal 21/11 al 25/11	Crema di broccoli con pastina	Filetto di pesce olio e limone	Purè di patate	Banana
MER		dal 26/12 al 30/12	Riso olio e parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure	Raviola
GIO		dal 30/01 al 03/02	Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote filanger	Crackers
VEN		dal 06/03 al 10/03 dal 10/04 al 14/04	Farfalle al pomodoro	Pepite dorate di tacchino	Verdura cotta	Biscotti

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

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 allo yogurt, 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 dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Scuola dell'Infanzia
Anno scolastico 2022/2023



Rev. 18/10/2022

settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merende pomeriggio	
LUN	1		Fusilli alla pizzaiola	Pesciolini finti fritti	Spinaci gratinati	Yogurt alla frutta
MAR		dal 24/10 al 28/10	Farfalle al pesto delicato	Bocconcini di pollo gratinato	Patate al vapore	Banana
MER		dal 28/11 al 02/12	Passato di verdure con orzo	Straccetti di lombo in salsa di funghi	Carote filanger	Raviola
GIO		dal 02/01 al 06/01	Pennette integrali al pomodoro	Burger di lenticchie	Insalata mista di stagione	Schiacciatina
VEN		dal 06/02 al 10/02 dal 13/03 al 17/03	Riso alla zucca	Stracchino	Verdure rosticciate	Biscotti
LUN	2		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 31/10 al 04/11	Crema di verdure con pastina	Frittata al formaggio	Patate lesse	Banana
MER		dal 05/12 al 09/12	Sedanini olio e parmigiano	Polpette con piselli	-	Biscotto da forno
GIO		dal 09/01 al 13/01	Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote filanger	Schiacciatina
VEN		dal 13/02 al 17/02 dal 20/03 al 24/03	Farfalle pomodoro e basilico	Crocchette di merluzzo e verdure	Insalata verde	Biscotti
LUN	3		Fusilli al pesto	Ricotta	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 07/11 al 11/11	Conchiglie al pomodoro	Straccetti di maiale al limone	Legumi in padella	Banana
MER		dal 12/12 al 16/12	Stortelli al tonno	Sformato alle erbe	Carote prezzemolate	Raviola
GIO		dal 16/01 al 20/01	Crema di patate con pastina	Polpette al pomodoro	Insalata e cavolo	Schiacciatina
VEN		dal 20/02 al 24/02 dal 27/03 al 31/03	Riso alla parmigiana	Filetto di pesce gratinato	Patate lesse	Biscotti
LUN	4		Chifferini pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo al forno	Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		dal 14/11 al 18/11	Pennette olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Cavolfiore gratinato	Banana
MER		dal 19/12 al 23/12	Gramigna al prosciutto	Tortino di verdura	Fagiolini all'olio	Biscotto da forno
GIO		dal 23/01 al 27/01	Vellutata di spinaci con riso	Svizzerina di bovino	Patate arrosto	Schiacciatina
VEN		dal 27/02 al 03/03 dal 03/04 al 07/04	Fusilli al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura fresca	Biscotti
LUN	5		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR		dal 21/11 al 25/11	Crema di broccoli con pastina	Filetto di pesce olio e limone	Purè di patate	Banana
MER		dal 26/12 al 30/12	Riso olio e parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure	Raviola
GIO		dal 30/01 al 03/02	Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote filanger	Schiacciatina
VEN		dal 06/03 al 10/03 dal 10/04 al 14/04	Farfalle al pomodoro	Pepite dorate di tacchino	Verdura cotta	Biscotti

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

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 allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviola alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

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

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Scuola Primaria
Anno scolastico 2022/2023



Rev. 18/10/2022

settimane		merende mattina	primi piatti	secondi piatti	contorni	
LUN	1		Yogurt alla frutta	Fusilli alla pizzaiola	Pesciolini finti fritti	Spinaci gratinati
MAR		dal 24/10 al 28/10	Banana	Farfalle al pesto delicato	Bocconcini di pollo gratinato	Patate al vapore
MER		dal 28/11 al 02/12	Raviola	Spaghetti aglio e olio	Straccetti di lombo in salsa di funghi	Carote filanger
GIO		dal 02/01 al 06/01	Schiacciata	Pennette integrali al pomodoro	Burger di lenticchie	Insalata mista di stagione
VEN		dal 06/02 al 10/02 dal 13/03 al 17/03	Biscotti	Riso alla zucca	Stracchino	Verdure rosticciate
LUN	2		Yogurt alla frutta	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata di stagione
MAR		dal 31/10 al 04/11	Banana	Conchiglie alle verdure	Frittata al formaggio	Patate lesse
MER		dal 05/12 al 09/12	Biscotto da forno	Sedanini olio e parmigiano	Polpette con piselli	-
GIO		dal 09/01 al 13/01	Schiacciata	Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote filanger
VEN		dal 13/02 al 17/02 dal 20/03 al 24/03	Biscotti	Farfalle pomodoro e basilico	Crocchette di merluzzo e verdure	Insalata verde
LUN	3		Yogurt alla frutta	Fusilli al pesto	Ricotta	Insalata di stagione
MAR		dal 07/11 al 11/11	Banana	Conchiglie al pomodoro	Straccetti di maiale al limone	Legumi in padella
MER		dal 12/12 al 16/12	Raviola	Stortelli al tonno	Sformato alle erbe	Carote prezzemolate
GIO		dal 16/01 al 20/01	Schiacciata	Spaghetti aglio e olio	Polpette al pomodoro	Insalata e cavolo
VEN		dal 20/02 al 24/02 dal 27/03 al 31/03	Biscotti	Riso alla parmigiana	Filetto di pesce gratinato	Patate lesse
LUN	4		Yogurt alla frutta	Chifferini pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo al forno	Insalata di stagione
MAR		dal 14/11 al 18/11	Banana	Pennette olio e parmigiano	Polpette di pesce	Cavolfiore gratinato
MER		dal 19/12 al 23/12	Biscotto da forno	Gramigna al prosciutto	Tortino di verdura	Fagiolini all'olio
GIO		dal 23/01 al 27/01	Schiacciata	Risotto agli spinaci	Svizzera di bovino	Patate arrosto
VEN		dal 27/02 al 03/03 dal 03/04 al 07/04	Biscotti	Fusilli al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura fresca
LUN	5		Yogurt alla frutta	Pizza margherita	Mortadella	Insalata verde
MAR		dal 21/11 al 25/11	Banana	Pasta ai broccoli	Filetto di pesce olio e limone	Purè di patate
MER		dal 26/12 al 30/12	Raviola	Riso olio e parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure
GIO		dal 30/01 al 03/02	Schiacciata	Tagliatelle al ragù	Tortino di patate	Carote filanger
VEN		dal 06/03 al 10/03 dal 10/04 al 14/04	Biscotti	Farfalle al pomodoro	Pepite dorate di tacchino	Verdura cotta

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

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 allo yogurt, 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.