

CJ.CE. S.AGATA BOLOGNESE - MENU' ESTATE ANNO 2017/18 -NIDI D'INFANZIA-SCUOLE DELL'INFANZIA-SCUOLE PRIMARIE -SCUOLE SECONDARIE

MENU CON ESCLUSIONE DI CARNE BOVINA

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|---------------------|---|---|---|--|--|
| 1° SETTIMANA | Pasta di semola con vellutata al parmigiano | Crema di piselli con crostini oppure Pasta di semola con salsa pomodoro e piselli | Nidi: Pasta di semola con salsa al pomodoro Infanzie/Primarie/Secondarie: Pasta di semola con salsa al tonno | Riso con salsa alle zucchine | Pasta di semola all'olio ed erbe aromatiche |
| | Hamburger di tacchino | Mozzarelline | Tortino di verdure | Fusello di pollo | Nidi/Infanzie: Platessa gratinata al forno Primarie/Secondarie: Platessa gratinata al forno oppure Gamberi al forno |
| | Carote al prezzemolo | Pomodori | Insalata mista | Verdura cruda di stagione | Finocchi al forno |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| | Merenda: Crackers | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Torta margherita | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Yogurt alla frutta |
| 2° SETTIMANA | Pasta di semola con olio e parmigiano | Pizza rossa | Pasta di semola con salsa alle melanzane | Pasta di semola con salsa al pesto | Riso con salsa alla parmigiana |
| | Uova sode | Prosciutto cotto | Arrosto di maiale oppure Arrosto di tacchino | Merluzzo agli odori | Crocchette di legumi |
| | Nidi: Insalata mista Infanzie/Primarie/Secondarie: Insalata mista con mandorle | Verdura cruda di stagione | Patate al forno | Fagiolini all'olio | Carote julienne |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Yogurt alla frutta | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Pane e marmellata |
| 3° SETTIMANA | Pasta di semola con salsa alla pizzaiola | Riso con salsa allo zafferano | Farro o orzo con crema di verdure e legumi oppure Pasta di semola con salsa al pomodoro | Cous Cous | Pasta di semola con salsa al pomodoro e verdure |
| | Casatella oppure Stracchino | Straccetti di tacchino impanati | Tortino di patate | Polpettine di carne bianca al pomodoro | Merluzzo all'olio e limone |
| | Insalata mista con legumi | Verdura cruda di stagione | Pomodori | Macedonia verdure e piselli | Zucchine all'olio oppure Zucchine alla menta |
| | Pane | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| | Merenda: Yogurt alla frutta | Merenda: Focaccia al forno | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Pane e marmellata | Merenda: Frutta fresca di stagione |
| 4° SETTIMANA | Pasta di semola all'olio e parmigiano | Riso con salsa agli asparagi | Pasta di semola con salsa al pomodoro e basilico | Piatto Unico: Pasta all'uovo con salsa al ragù di pesce | Pasta di semola con salsa alle verdure e legumi |
| | Mozzarelline | Nidi: Parmigiano Reggiano Infanzie/Primarie/Secondarie: Tonno all'olio d'oliva | Bastoncini di pesce oppure Polpette di pesce | | Frittata alle verdure |
| | Insalata verde | Fagiolini all'olio | Broccoli all'olio | Insalata mista | Pomodori oppure Pomodori con mais |
| | Nidi/Infanzie: Pane Primarie/Secondarie: Panino al sesamo | Pane | Pane | Pane | Pane |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| | Merenda: Latte e cornflakes | Merenda: Torta allo yogurt o Torta al limone | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Frutta fresca di stagione | Merenda: Yogurt alla frutta oppure Gelato |

NOTE: La merenda è prevista solo per i Nidi d'Infanzia e per le Scuole dell'Infanzia.

Durante l'anno scolastico il menu può subire variazioni per l'inserimento di piatti nuovi per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità.