

MENU' SCUOLA PRIMARIA INVERNO 2023/24



Per informazioni
www.matilderistorazione.it
info@matilderistorazione.it

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO	RISO ALLA ZUCCA	PIZZA MARGHERITA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI MAIALE AL FORNO	
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	
2° SETTIMANA	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PENNE CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	RISO ALLO ZAFFERANO	STROZZAPRETI AL POMODORO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSIA "TOMATO" (SALSIA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE DI LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO (PANE AL SESAMO)	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPPERONI	INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)	CAROTE AL PREZZEMOLO
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON RISO
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO DI PATATE	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	GRANA PADANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIAIA	PIZZA ROSSA	CREMA DI PISELLI CON PASTINA	FARFALLINE AI BROCCOLI	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO
		PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
		FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE AL PREZZEMOLO	INSALATA MISTA CON LEGUMI
5° SETTIMANA	SPAGHETTI AL TONNO	CREMA DI CECI CON CROSTINI	RISO AGLI ASPARAGI	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIAI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	FUSILLI AL POMODORO
	TORTINO ALLE VERDURE	CASATELLA	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI		MERLUZZO AGLI ODORI
	BROCCOLI ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE	CAVOLFIORRE ALL'OLIO		VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti i essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica: UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena.

PRIMI SECONDI CONTORNI

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"

E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla sezione "[Matilde cambia menù](#)", presente nella home page, o sempre tramite l'APP, selezionando "[News](#)" e successivamente "[Matilde cambia menù](#)".