

MENU' SCUOLA PRIMARIA PRIMAVERA-ESTATE 2025




Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com
oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI	PENNETTE AL POMODORO	FARRO CON PISELLI, CAROTE, ZUCCHINE (PIATTO FREDDO)	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSА "TOMATO" (SALSА VEGETALE)	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
2° SETTIMANA	GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE	PIZZA MARGHERITA	SPAGHETTI AL PESTO (con frutta secca)	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISO ALLE ZUCCHINE
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI CECI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA	SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE MANZO AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI (con frutta secca)
	CASATELLA	STRACCRETI DI CARNE BIANCA IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE		MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE ALL'OLIO
4° SETTIMANA	ORZO AGLI ASPARAGI	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIAIO	SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO
	HAMBURGER DI TACCHINO	POLPETTE DI PESCE	STRACCHINO		TORTINO DI PATATE E PISELLI
	INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI E FAGIOLINI

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 e la merenda. 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 di 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 UsI di Modena.

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".