



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



MENU' SCUOLA PRIMARIA INVERNO 2024/25

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENEDI' |
|--------------|---|--|-------------------------------------|--|--|
| 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 ROSMARINO | |
| | 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 SALSA "TOMATO" (SALSA 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 PEPERONI | 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 PASTICCIA | PIZZA ROSSA | CREMA DI CECI CON CROSTINI | 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 | CREMA DI PISELLI CON PASTINA | SPAGHETTI AL TONNO | FUSILLI AL POMODORO | PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIATI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO | RISO AGLI ASPARAGI |
| | CASATELLA | TORTINO DI VERDURE | STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI | | MERLUZZO AGLI ODORI |
| | CAROTE JULIENNE | BROCCOLI ALL'OLIO | CAVOLFIORE 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.



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](#)".