



ANZOLA DELL'EMILIA

CALDERARA

CREVALCORE

NONANTOLA

SALA BOLOGNESE

S. AGATA BOLOGNESE

S. GIOVANNI DI PERSICETO

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO-INVERNO 2026-27

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIZZA MARGHERITA	RISO ALLO ZAFFERANO	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E CAROTE E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	BASTONCINI DI VERDURE	
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA	
	LATTE E BISCOTTI	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	
2° SETTIMANA	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	STROZZAPRETI ALLE VERDURE	RISO ALLA ZUCCA	PENNE AL POMODORO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE CECI O BURGER DI LENTICCHIE
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	BROCCOLI OLIO (PANE INTEGRALE)	CAROTE JULIENNE
	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	PANE E MARMELLATA
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E CAROTE E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PENNETTE AL POMODORO FRITTATA DI SPINACI CAROTE JULIENNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE ARROSTO DI MAIALE PATATE ARROSTO	PASSATO DI FAGIOLI CON ORZO GRANA PADANO INSALATA MISTA
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIATA	PIZZA ROSSA MOZZARELLINE	CREMA DI CECI CON RISO TORTINO DI PATATE	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO ANCHETTE DI POLLO	FARFALLINE AI BROCCOLI FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA CON LEGUMI (PANE INTEGRALE)	PURE' DI PATATE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI	FARFALLINE AL RAGU' DI PESCE	MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO STRACCETTI CARNE BIANCA IMPANATI	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIATI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	RISO AGLI ASPARAGI MEDAGLIONI DI MERLUZZO
	CASATELLA	TORTINO DI VERDURE		VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	CAVOLFIOR ALL'OLIO		
	LATTE E CEREALI	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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 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.

PRIMO SECONDO CROSTINI MERENDA

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

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](#)".