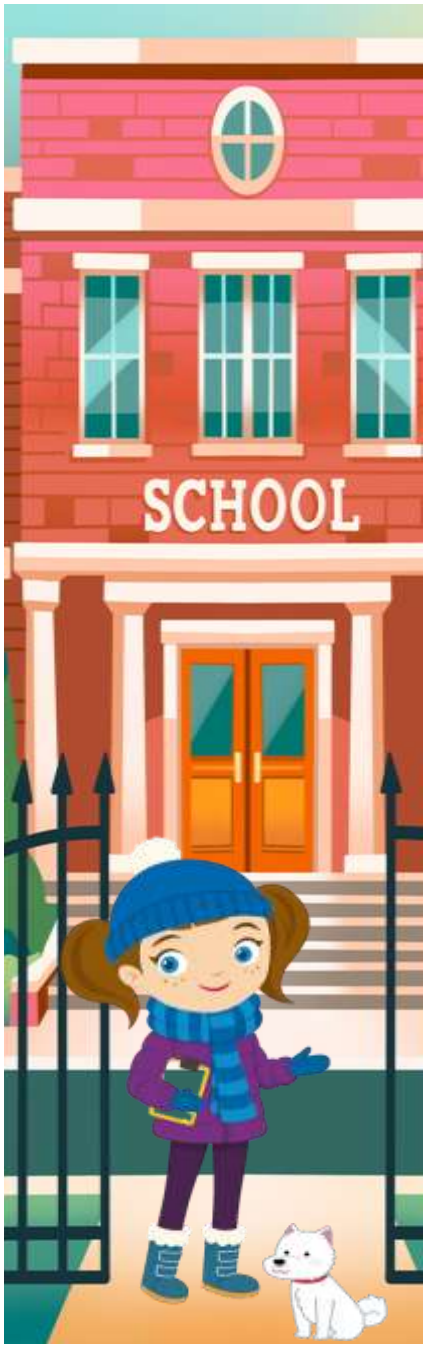

ANZOLA DELL'EMILIA · CALDERARA · CREVALCORE · NONANTOLA · SALA BOLOGNESE · S. AGATA BOLOGNESE · S. GIOVANNI IN PERSICETO

MENU' SCUOLA PRIMARIA AUTUNNO-INVERNO 2026-27

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
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 VERDURA	
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA	
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 SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE DI CECI O BURGER DI LENTICCHIE
	INSALATA MISTA (PANE AL SESAMO)	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	BROCCOLI OLIO (PANE INTEGRALE)	CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E CAROTE E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PENNETTE AL POMODORO	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON ORZO
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	FRITTATA AGLI SPINACI	ARROSTO DI MAIALE	GRANA PADANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	PATATE ARROSTO	INSALATA MISTA
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO:GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIATA	PIZZA ROSSA	CREMA DI CECI CON RISO	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO	FARFALLINE AI BROCCOLI
		MOZZARELLINE	TORTINO DI PATATE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA CON LEGUMI (PANE INTEGRALE)	PURE' DI PATATE
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI	SPAGHETTI AL RAGU' DI PESCE	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIATTO UNICO:SEDANI PASTICCIATI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	RISO AGLI ASPARAGI
	CASATELLA	TORTINO DI VERDURE	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI		MEDAGLIONI DI MERLUZZO
	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	CAVOLFIORE ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	FAGIOLINI ALL'OLIO

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

Per 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".