

Anno scolastico 2011/2012 **MENU' SCUOLA MATERNA**
(elaborato su cinque giorni la settimana)

Prima settimana

Lunedì

Risotto alla milanese (riso 60 gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano Reggiano 10 gr.)
Cotoletta di petto di pollo al forno 100 gr.
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta e fagioli (lumachine 40 gr., fagioli secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Formaggio 60 gr.
Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta e patate (ditalini rigati 50 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Frittata di uova al forno (un uovo, parmigiano Reggiano 10 gr.)
Insalata di carote (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta e zucca (pipe rigate 50 gr., zucca 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Polpetta al forno con pomodoro (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano Reggiano gr.10, pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)
Bieta lessa (bieta 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta al pomodoro (penne 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Bastoncini di merluzzo impanati al forno con patate
(merluzzo 80 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** gr. 50
Yogurt alla frutta 125 gr. *oppure* **Frutta fresca di stagione** 150 gr.

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.

Anno scolastico **MENU' SCUOLA MATERNA**
(elaborato su cinque giorni la settimana)

Seconda settimana

Lunedì

Riso al sugo (riso 60 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.
parmigiano Reggiano 10 gr.)
Spezzatino di fesa di tacchino al forno
(fesa di tacchino 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., brodo vegetale q.b.)
Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100 gr., burro 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Gateau di patate (patate 200 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr.,
olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Formaggio 60 gr.
Insalata di pomodori (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta e piselli (ditalini rigati 50 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)
Prosciutto di maiale al forno (prosciutto di maiale 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Carote lesse (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta al forno con salsa besciamella
(penne 50 gr., salsa besciamella 40 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Prosciutto cotto magro 60 gr.
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta al pomodoro
(fusilli 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Cotoletta di platessa al forno con patate
(platessa 80 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.
Torta di mele 60 gr. *oppure* **Frutta fresca di stagione** 150 gr.

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni la settimana)

Terza settimana

Lunedì

Minestrone (minestrone surgelato 120 gr., riso 20 gr.,
olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Poipette al forno con pomodoro (vitellone magro 80 gr., pane 30 gr., uovo 20 gr.,
pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

Spinaci lessi 15

(spinaci surgelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta e patate (gnocchetti sardi 50 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Frittata di uova al forno (un uovo, parmigiano Reggiano 10 gr.)

Mais dolce gr. 80 17

Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Risotto con zucca (riso 50 gr., zucca 100 gr., brodo vegetale q.b.,
olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

Formaggio 30 gr.

Prosciutto cotto magro 30 gr. 10

Insalata di carote (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pizza al pomodoro 120 gr.

Cotoletta di petto di pollo al forno 100 gr.

Bieta lessa (bieta 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.

Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta al pomodoro e tonno (penne rigate 50 gr., pomodori pelati 100 gr., tonno al
naturale 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Bastoncini di merluzzo al forno 80 gr.

Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* **Panino al latte** 50 gr.

Yogurt alla frutta 125 gr. *oppure* **Frutta fresca di stagione** 150 gr.

*In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano
Reggiano ed il limone.*

Anno scolastico 2020-2021 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni la settimana)

Quarta settimana

Lunedì

Pasta e ceci (gnocchetti sardi 50 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Salsiccia di pollo e tacchino a grana fine al forno
(salsiccia 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Spinaci lessi (spinaci 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta con salsa bolognese
(rigatoni 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Formaggio 30 gr. e Prosciutto cotto magro 30 gr.
Carote lesse (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Riso e piselli (riso 40 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pizza di carne con pomodoro al forno (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr.,
pomodori pelati 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5)
Insalata di fagiolini (fagiolini 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pasta al pomodoro (mezze penne gr. 50, pomodori pelati 100 gr.,
olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Frittata di patate al forno
(un uovo, patate 100 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta al forno con salsa besciamella
(sedani 50 gr., salsa besciamella 40 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Cotoletta di platessa al forno con patate
(platessa 100 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. *oppure* Panino al latte gr. 50
Torta allo yogurt 60 gr. *oppure* Frutta fresca di stagione 150 gr.

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano
Reggiano ed il limone.

- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL CE/1 -

Anno scolastico 2014/2015 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni la settimana)

Quinta settimana

Lunedì

Frittata di maccheroni al forno
(spaghetti 30 gr., un uovo, parmigiano Reggiano 10 gr.)
Formaggio (fontina o emmenthal o asiago 60 gr.)
Carote lesse (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta al pomodoro (pipe rigate 50 gr., pomodori pelati 100 gr.,
olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Salsiccia di maiale magro a grana fine con patate al forno
(salsiccia di maiale 100 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Pasta e cavolfiori (ditalini 50 gr., cavolfiori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Cotoletta di petto di pollo al forno 100 gr.
Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100 gr., burro gr. 5, parmigiano Reggiano 10 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Giovedì

Pizza ripiena con formaggio e prosciutto cotto 100 gr.
Bresaola 60 gr.
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta e lenticchie
(gnocchetti sardi 50 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Cotoletta di platessa al forno con patate
(platessa 100 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Torta all'arancia 60 gr. oppure frutta fresca di stagione 150 gr.

In adesione ai principi afferenti questi, ove previsto e consigliato, saranno fatti uso del latte pastorizzato Reggiano ed il miele.

- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL CE/1 -