

Comune di Pianoro

Asilo Nido d'Infanzia - Menù Primavera-Estate

Anno Scolastico 2023/2024



Revisione 18/07/2023

giorni e settimane		colazione	primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	
LUN	1	dal 02/10 al 06/10 dal 29/04 al 03/05 dal 03/06 al 07/06 dal 08/07 al 12/07 dal 12/08 al 16/08	Latte e biscotti/cereali	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro con piselli	-	Yogurt alla frutta
MER			Latte e biscotti/cereali	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Plumcake
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori	Yogurt alla frutta
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate	Frutta fresca
LUN	2	dal 04/09 al 08/09 dal 09/10 al 13/10 dal 06/05 al 10/05 dal 10/06 al 14/06 dal 15/07 al 19/07 dal 19/08 al 23/08	Latte e biscotti/cereali	Crema di verdure con farro	Formaggio	Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori	Stregchette
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
GIO			Latte e biscotti/cereali	Riso alla parmigiana	Pollo al forno	Verdura cruda	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta integrale al ragù di pesce	Sfornato alle verdure	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	3	dal 11/09 al 15/09 dal 16/10 al 20/10 dal 13/05 al 17/05 dal 17/06 al 21/06 dal 22/07 al 26/07 dal 26/08 al 30/08	Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Pollo gratinato	Zucchine al vapore	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata e carote	Crackers
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta e ceci	Frittata alle verdure	Insalata verde	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Riso alle zucchine	Formaggio	Misto crudo	Plumcake
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Cotoletta di pesce al forno	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	4	dal 18/09 al 22/09 dal 20/05 al 24/05 dal 24/06 al 28/06 dal 29/07 al 02/08	Latte e biscotti/cereali	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori	Yogurt alla frutta
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrostito di tacchino	Insalata verde	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta con pomodoro e ricotta	Sfornato alle erbe	Carote crude	Stregchette
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pesto delicato	Pesce gratinato	Patate al forno	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Riso al pomodoro	Tortino/Polpette di legumi	Zucchine all'olio	Frutta fresca
LUN	5	dal 25/09 al 29/09 dal 22/04 al 26/04 dal 27/05 al 31/05 dal 01/07 al 05/07 dal 05/08 al 09/08	Latte e biscotti/cereali	Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Insalata verde	Plumcake
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Pomodori	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Patate lessate	Frutta fresca
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Verdura cruda	Crackers

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino di metà mattina è costituito da frutta fresca di stagione.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano

Comune di Pianoro
Scuola dell'Infanzia - Menù Primavera-Estate
Anno Scolastico 2023/2024



Revisione 18/07/2023

<i>giorni e settimane</i>			<i>Merenda</i>	<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1	dal 02/10 al 06/10 dal 29/04 al 03/05 dal 03/06 al 07/06 dal 08/07 al 12/07 dal 12/08 al 16/08	Frutta fresca	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo
MAR			Frutta fresca	Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro con piselli	-
MER			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
GIO			Frutta fresca	Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori
VEN			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate
LUN	2	dal 04/09 al 08/09 dal 09/10 al 13/10 dal 06/05 al 10/05 dal 10/06 al 14/06 dal 15/07 al 19/07 dal 19/08 al 23/08	Frutta fresca	Crema di verdure con farro	Formaggio	Insalata verde
MAR			Frutta fresca	Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori
MER			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio
GIO			Frutta fresca	Riso alla parmigiana	Pollo al forno	Verdura cruda
VEN			Frutta fresca	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Verdura cotta
LUN	3	dal 11/09 al 15/09 dal 16/10 al 20/10 dal 13/05 al 17/05 dal 17/06 al 21/06 dal 22/07 al 26/07 dal 26/08 al 30/08	Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro	Pollo gratinato	Zucchine al vapore
MAR			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata e carote
MER			Frutta fresca	Pasta e ceci	Frittata alle verdure	Insalata verde
GIO			Frutta fresca	Riso alle zucchine	Formaggio	Misto crudo
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotoletta di pesce al forno	Verdura cotta
LUN	4	dal 18/09 al 22/09 dal 20/05 al 24/05 dal 24/06 al 28/06 dal 29/07 al 02/08	Frutta fresca	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori
MAR			Frutta fresca	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di tacchino	Insalata verde
MER			Frutta fresca	Pasta con pomodoro e ricotta	Sformato alle erbe	Carote crude
GIO			Frutta fresca	Pasta al pesto delicato	Pesce gratinato	Patate al forno
VEN			Frutta fresca	Riso al pomodoro	Tortino/Polpette di legumi	Zucchine all'olio
LUN	5	dal 25/09 al 29/09 dal 22/04 al 26/04 dal 27/05 al 31/05 dal 01/07 al 05/07 dal 05/08 al 09/08	Frutta fresca	Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Insalata verde
MAR			Frutta fresca	Pasta ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Pomodori
MER			Frutta fresca	Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata
GIO			Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Patate lessate
VEN			Frutta fresca	Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino del post scuola è costituito da frutta fresca.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano

Comune di Pianoro
Scuola Primaria/Secondaria - Menù Primavera-Estate
Anno Scolastico 2023/2024



Revisione 18/07/2023

giorni e settimane			Merenda	primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	1	dal 02/10 al 06/10 dal 29/04 al 03/05 dal 03/06 al 07/06 dal 08/07 al 12/07 dal 12/08 al 16/08	Frutta fresca	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo
MAR			Yogurt alla frutta	Riso in bianco	Straccetti di carni bianche al pomodoro con piselli	-
MER			Plumcake	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
GIO			Yogurt alla frutta	Pasta al pesto con fagiolini e patate	Formaggio	Pomodori
VEN			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Merluzzo al forno	Zucchine trifolate
LUN	2	dal 04/09 al 08/09 dal 09/10 al 13/10 dal 06/05 al 10/05 dal 10/06 al 14/06 dal 15/07 al 19/07 dal 19/08 al 23/08	Yogurt alla frutta	Crema di verdure con farro	Formaggio	Insalata verde
MAR			Stregchette	Pasta al pesto di mandorle	Crocchette di legumi	Pomodori
MER			Frutta fresca	Pasta al pomodoro	Platessa al forno	Patate all'olio
GIO			Latte e biscotti	Riso alla parmigiana	Pollo al forno	Verdura cruda
VEN			Frutta fresca	Pasta integrale al tonno	Sformato alle verdure	Verdura cotta
LUN	3	dal 11/09 al 15/09 dal 16/10 al 20/10 dal 13/05 al 17/05 dal 17/06 al 21/06 dal 22/07 al 26/07 dal 26/08 al 30/08	Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro	Pollo gratinato	Zucchine al vapore
MAR			Crackers	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata e carote
MER			Yogurt alla frutta	Pasta e ceci	Frittata alle verdure	Insalata verde
GIO			Plumcake	Riso alle zucchine	Formaggio	Misto crudo
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotoletta di pesce al forno	Verdura cotta
LUN	4	dal 18/09 al 22/09 dal 20/05 al 24/05 dal 24/06 al 28/06 dal 29/07 al 02/08	Yogurt alla frutta	Pasta aglio e olio	Formaggio	Pomodori
MAR			Frutta fresca	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di tacchino	Insalata verde
MER			Stregchette	Pasta con pomodoro e ricotta	Sformato alle erbe	Carote crude
GIO			Latte e biscotti	Pasta al pesto delicato	Pesce gratinato	Patate al forno
VEN			Frutta fresca	Riso al pomodoro	Tortino/Polpette di legumi	Zucchine all'olio
LUN	5	dal 25/09 al 29/09 dal 22/04 al 26/04 dal 27/05 al 31/05 dal 01/07 al 05/07 dal 05/08 al 09/08	Plumcake	Passato di verdure con orzo	Pollo al forno	Insalata verde
MAR			Frutta fresca	Pasta ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Pomodori
MER			Yogurt alla frutta	Pasta in bianco	Pesce al forno	Verdura gratinata
GIO			Frutta fresca	Pasta al ragù di lenticchie	Formaggio	Patate lessate
VEN			Crackers	Pasta alle melanzane	Scaloppina di maiale	Verdura cruda

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca. Lo spuntino del post scuola è costituito da frutta fresca.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini surgelati

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Farro, Squacquerone, Parmigiano reggiano