

MENU' SCUOLA PRIMARIA ESTATE 2025



informazioni
www.matilderistorazione.it
matilde@camstgroup.com

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--------------|---|--|--|--|---|
| 1° SETTIMANA | FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO | CREMA DI PISELLI CON PASTINA O STROZZAPRETI AL PESTO PISELLI E CAROTE (freddo) | PENNETTE AL TONNO | ORZO AGLI ASPARAGI | FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE |
| | HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE) | MOZZARELLINE | BASTONCINI DI VERDURE | ANCHETTE DI POLLO | PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO |
| | INSALATA MISTA CON LEGUMI | POMODORI | PATATE AL FORNO | VERDURA CRUDA DI STAGIONE | CAROTE OLIO |
| 2° SETTIMANA | CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE | PIZZA MARGHERITA | FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO | SPAGHETTI AL PESTO (con frutta secca) | RISO ALLE ZUCCHINE |
| | FRITTATA AL FORMAGGIO | PROSCIUTTO COTTO | ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO | MERLUZZO AGLI ODORI | CROCCHETTE DI LEGUMI |
| | INSALATA MISTA | VERDURA CRUDA DI STAGIONE | MELANZANE AL FORNO | FAGIOLINI OLIO | CAROTE JULIENNE |
| 3° SETTIMANA | SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO | RISO ALLO ZAFFERANO | FUSILLI AL POMODORO E PISELLI | COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO | MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI(con frutta secca) |
| | CASATELLA O STRACCHINO | STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI | FRITTATA ALLE VERDURE | | MERLUZZO OLIO E LIMONE |
| | INSALATA MISTA CON LEGUMI | VERDURA CRUDA DI STAGIONE | POMODORI | MACEDONIA DI VERDURE CON PISELLI | ZUCCHINE ALL'OLIO |
| 4° SETTIMANA | RISO ALLE VERDURE | STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO | MEZZI SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO O PIADINA | PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE PASTICCIATO | SEDANI CON RAGU' DI LENTICCHIE |
| | HAMBURGER DI TACCHINO | POLPETTE DI PESCE | PROSCIUTTO COTTO | | TORTINO DI PATATE |
| | INSALATA VERDE | CAROTE AL PREZZEMOLO | VERDURA CRUDA DI STAGIONE | INSALATA MISTA CON LEGUMI | POMODORI E FAGIOLINI |

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 di 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 Usi di Modena.

PRIMI SECONDI CONTORNI

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](#)".