

MENU' SCUOLA NIDO D'INFANZIA INVERNO 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO	RISO ALLA ZUCCA	PIZZA ROSSA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO	
	FINOCCHI JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	
	LATTE E BISCOTTI	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	
2° SETTIMANA	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	SEDANINI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	RISO ALLO ZAFFERANO	STROZZAPRETI AL POMODORO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE DI LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPERONI	INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)	CAROTE AL PREZZEMOLO
	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA MARGHERITA O TORTA AL LIMONE
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON RISO
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO DI PATATE	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	PARMIGIANO REGGIANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIA	PIZZA ROSSA	CREMA DI CECI CON PASTINA	FARFALLINE AI BROCCOLI	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO
		PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	PURE' DI PATATE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON PASTINA	FARFALLINE AL RAGU' DI PESCE	FUSILLI AL POMODORO	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIA AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	RISO AGLI ASPARAGI
	CASATELLA	TORTINO DI VERDURE	STRACCETTI TACCHINO AL LIMONE		MERLUZZO AGLI ODORI
	FINOCCHI JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	CAVOLFOIRE ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E MARMELLATA	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 Usi di Modena.



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".



Per informazioni
www.matilderistorazione.it
info@matilderistorazione.it

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA INVERNO 2024/25

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO	RISO ALLA ZUCCA	PIZZA MARGHERITA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO	
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	
	LATTE E BISCOTTI	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	
2° SETTIMANA	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PENNE CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	RISO ALLO ZAFFERANO	STROZZAPRETI AL POMODORO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE DI LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPERONI	INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)	CAROTE AL PREZZEMOLO
	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA MARGHERITA O AL LIMONE
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON RISO
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO DI PATATE	STRACCETTI DI CARNE BIANCA AL LIMONE O ALL'ACETO	GRANA PADANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO:GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCATA	PIZZA ROSSA	CREMA DI CECI CON CROSTINI	FARFALLINE AI BROCCOLI	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO
		PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
	FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE AL PREZZEMOLO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	PURE' DI PATATE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE E CORNFLAKES	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON PASTINA	FARFALLINE AL TONNO	FUSILLI AL POMODORO	PIATTO UNICO:SEDANI PASTICCIAI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	RISO AGLI ASPARAGI
	CASATELLA	TORTINO DI VERDURE	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI		MERLUZZO AGLI ODORI
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI OLIO	CAVOLFOIORE ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E MARMELLATA	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 UsI di Modena.



Per informazioni
www.matilderistorazione.it
info@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".



MENU' SCUOLA PRIMARIA INVERNO 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETTIMANA	ZUPPA CREMOSA DI FAGIOLI CON FARRO O ORZO	RISO ALLA ZUCCA	PIZZA MARGHERITA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI PESCE AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO
	FRITTATA AL FORMAGGIO	MEDAGLIONE DI TACCHINO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO	
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	
2° SETTIMANA	MEZZE PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	PASSATELLI IN BRODO VEGETALE	PENNE CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	RISO ALLO ZAFFERANO	STROZZAPRETI AL POMODORO
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE (1/2 PORZIONE)	MERLUZZO AGLI ODORI	POLPETTONE DI CARNE BIANCA	CROCCHETTE DI LEGUMI
	FAGIOLINI ALL'OLIO (PANE AL SESAMO)	INSALATA CON POMODORI	PATATE AL FORNO O PATATE E PEPERONI	INSALATA MISTA (PANE INTEGRALE)	CAROTE AL PREZZEMOLO
3° SETTIMANA	PIATTO UNICO: COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO E PISELLI ALL'OLIO	MEZZI SEDANI OLIO E PARMIGIANO	GRAMIGNA AL RAGU' DI CARNE	FUSILLI INTEGRALI POMODORO E ZUCCHINE	PASSATO DI FAGIOLI CON RISO
		FILETTI DI PLATESSA GRATINATI AL FORNO	TORTINO DI PATATE	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE O ALL'ACETO	GRANA PADANO
		VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL PREZZEMOLO
4° SETTIMANA	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' DI CARNE BOVINA PASTICCIA	PIZZA ROSSA	CREMA DI CECI CON CROSTINI	FARFALLINE AI BROCCOLI	MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO
		PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI PATATE O MELANZANE	ANCHETTE DI POLLO	FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
		FAGIOLINI ALL'OLIO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE AL PREZZEMOLO	INSALATA MISTA CON LEGUMI
5° SETTIMANA	CREMA DI PISELLI CON PASTINA	SPAGHETTI AL TONNO	FUSILLI AL POMODORO	PIATTO UNICO: SEDANI PASTICCIATI AL FORNO O LASAGNE AL FORNO	RISO AGLI ASPARAGI
	CASATELLA	TORTINO DI VERDURE	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI		MERLUZZO AGLI ODORI
	CAROTE JULIENNE	BROCCOLI ALL'OLIO	CAVOLFIORE ALL'OLIO		VERDURA CRUDA DI STAGIONE CON LEGUMI

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