



TABELLA **INVERNALE** PER LA SCUOLA ELEMENTARE

1° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENER DI
MENU' A	Pasta al pomodoro ✂️Petti di pollo al latte Piselli e carote Pane integrale Frutta	Minestra di riso e patate Piccatine al limone Zucchine al gratin Pane Frutta	Cannelloni con ricotta e spinaci Finocchi Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro △ Frittata ai carciofi Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Sogliola al forno Cornetti Pane Frutta
MENU' B	Farrotto allo zafferano ✂️Involtini di tacchino Cavolfiore Pane integrale Frutta	Polenta con pollo alla cacciatora Carote Pane Frutta	Minestra di verdura △ Sformato di formaggio e patate Pane Frutta	Risotto con carciofi △ Frittata con verdure Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta
MENU' C	Risotto alla zucca ✂️Bresaola di cavallo Insalata Pane integrale Frutta	Orzotto alle verdure Arrosto di tacchino Finocchi Pane Frutta	△ Pasta con ricotta (se gradito aggiungere del pomodoro) Cornetti Pane Frutta	Orecchiette con broccoli Crocchette d'uovo Carote Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Pesce impanato Patate al forno Pane Frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)

✂️ Si auspica la sostituzione del secondo piatto con 140 gr. di pesce di mare cucinato al forno

E' possibile presentare pasta in bianco

△ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**



TABELLA **INVERNALE** PER LA SCUOLA ELEMENTARE

2° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENER DI
MENU' A	⌘ Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano Erbette al forno Pane integrale Frutta	Risotto con piselli Pesce al forno Carote Pane Frutta	Polenta con Spezzatino Cornetti Pane Frutta	Δ Zuppa di legumi Zucchine Pane Frutta	Minestra di riso e prezzemolo ✂ Arrostato di lonza Finocchi Pane Frutta
MENU' B	⌘ Risotto con radicchio e scamorza Cornetti Pane integrale Frutta	Pasta con zucchine Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Fesa di tacchino al latte Patate al forno Pane Frutta	Δ Pasta e ceci Prosciutto crudo o Bresaola Carote Pane Frutta	Risotto giallo ✂ Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
MENU' C	⌘ Polenta con formaggio Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Pesce impanato Zucca Pane Frutta	Risotto ai carciofi Petto di pollo al rosmarino Finocchi Pane Frutta	Δ Crema di piselli Lonza al limone Insalata Pane Frutta	Fusilli con verdura ✂ Bresaola di cavallo Cavolfiore Pane Frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)

Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

✂ Si auspica la sostituzione del secondo piatto con 140 gr. di pesce di mare cucinato al forno

⌘ E' possibile presentare la pizza margherita (vedi grammatura IV settimana giovedì)

E' possibile presentare pasta in bianco



TABELLA **INVERNALE** PER LA SCUOLA ELEMENTARE

3° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MENU' A	Risotto giallo Δ Torta salata Finocchi Pane integrale Frutta	Maccheroncini in crema di verdura ✘Carne alla pizzaiola Patate e cornetti in insalata Pane Frutta	Fusilli al sugo di verdura Petto di tacchino al limone Zucchine al gratin Pane Frutta	Riso con piselli Δ Frittata con verdura Zucca Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta
MENU' B	Crespelle alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro ✘Coscia di pollo al forno Zucca Pane Frutta	Risotto con asparagi Arrostato di lonza Finocchi Pane Frutta	Farro alla zafferano Crocchette all'uovo Insalata Pane Frutta	Δ Pasta alla crema di sogliola Carote Pane Frutta
MENU' C	Δ Pasta con legumi Prosciutto cotto Insalata Pane integrale Frutta	Passato di verdura ✘Arrostato di tacchino Patate in insalata Pane Frutta	Polenta con brasato Verdura cotta mista Pane Frutta	Pasta all'amatriciana Δ Frittata alle zucchine Pane Frutta	Risotto giallo Pesce al forno Cornetti Pane Frutta
MENU' D	Δ Pasta al forno con formaggio Carote Pane integrale Frutta				

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)

E' possibile presentare pasta in bianco

✘ Si auspica la sostituzione del piatto di carne con pesce di mare aumentando la grammatura del 20 %

Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente



TABELLA INVERNALE PER LA SCUOLA ELEMENTARE

4° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MENU' A	Δ Polenta e lenticchie Carote Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Petto di pollo al rosmarino Insalata Pane Frutta	Risotto giallo Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Pizza margherita Cornetti Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrostito di tacchino Patate in insalata Pane Frutta
MENU' B	Δ Pasta e ceci Insalata Pane integrale Frutta	Farro alla parmigiana Arrostito di lonza Zucchine Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce impanato al forno Biete Pane Frutta	☼ Gnocchi alla romana Cornetti e carote Pane Frutta	Riso all'inglese Spezzatino tenero Finocchi Pane Frutta
MENU' C	Δ Vellutata di piselli Zucchine ripiene Pane integrale Frutta	Risotto alla crema di spinaci Carne alla pizzaiola Insalata Pane Frutta	Δ Penne alla marinara Carote Pane Frutta	Minestra d'orzo Formaggio fresco Spinaci e patate Pane Frutta	Polenta con brasato di cavallo Zucca Pane Frutta
MENU' D	Risotto giallo Tacchino al forno Carote e piselli Pane integrale Frutta	Δ Lasagne di carne Cornetti Pane Frutta			

☼ devono essere confezionati in loco. E' possibile prepararli con br. vegetale e sostituire il latte con ricotta fresca di vacca g 60
E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perchè non sono verdure)

E' possibile presentare pasta in bianco

Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente



scuola elementare

1° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu' A	<p>Pasta g 80, pelati g 60, olio g 6, grana g 5. Pollo g 80, latte parz. screm. g 20, olio g 6. Piselli (*) g 50, carote g 80, olio g 6. Pane int. g 70. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 40, patate g 100, olio g 5, grana g 5. Manzo g 100, olio g 5, limone qb. Zucchine g 100, olio g 3, burro g 3, grana g 3. Pane g 45. Frutta g 200.</p>	<p>Pasta g 70, spinaci g 60, ricotta g 70, grana g 5, olio g 5, burro g 5, farina g 10, latte parz. scr. g 100. Finocchi g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200.</p>	<p>Patate g 130, farina g 30, pelati g 40, olio g 5. <i>(gnocchi confezionati g 160)</i> Uova n° 1,5, olio g 3, grana g 4, carciofi qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 70, olio g 5, burro g 4, grana g 6, brodo veg. qb. Pesce g 150, olio g 5, carote, sedano g 40, aromi qb. Cornetti g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200</p>
Menu' B	<p>Farro decorticato g 75, , olio g 6, grana g 5, brodo veg. qb., zafferano qb. Tacchino g 80, prosciutto crudo g 10, olio g 4. Cavolfiore g 100, olio g 4. Pane int. g 80. Frutta g 200.</p>	<p>Farina mais g 90, pollo g 100, verdura mista g 80, olio g 10. Carote g 70, olio g 8. Pane g 30. Frutta g 200.</p>	<p>Verdura mista g 50, piselli (*) g 50, patate g 150, cipolle g 30, olio g 5, grana g 5. Patate g 200, zucchine g 100, mozzarella g 70, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 80, carciofi g 100, olio g 4, grana g 5, brodo veg. qb. Uovo n° 1,5, olio g 4, verdura qb. Insalata g 80, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Pasta g 70, pelati g 50, olio g 5, grana g 5, aromi qb. Pesce g 140, olio g 5, patate g 40, uovo g 6, pangrattato qb. Finocchi g 120, olio g 10. Pane g 50. Frutta g 200.</p>
Menu' C	<p>Riso g 80, olio g 5, grana g 5, zucca g 60, prezzemolo qb, brodo veg. qb. Bresaola di cavallo g 40. Insalata g 80, olio g 10. Frutta g 200. Pane int. g 60.</p>	<p>Orzo g 80, olio g 5, grana g 5, verdura mista g 100, brodo veg. qb. Tacchino g 100, olio g 5, brodo veg. qb. Finocchi g 150, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 80, olio g 5, grana g 10, timo qb., ricotta g 70. (parte della ricotta può essere servita come 2° piatto) Cornetti g 100, olio g 5. Frutta g 200. Pane g 60.</p>	<p>Pasta g 80, olio g 5, grana g 5, broccoli g 80. Uovo n° 1,5, grana g 5, olio g 3, patate g 40, pangrattato qb. Carote g 150, olio g 5. Pane g 40. Frutta g 200.</p>	<p>Patate g 120, piselli (*) g 40, carote g 40, sedano g 20, cipolle g 25, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane per crostini g 30. Pesce g 150, olio g 5, pangrattato qb. Patate g 120, olio g 10. Frutta g 200. Pane g 50.</p>

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente



scuola elementare

2° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu 'A	Pasta g 80, pelati g 50, basilico q.b., olio g 5, grana g 5 Parmigiano Reggiano g 45 Erbette g 100, olio g 5 Pane integrale g 70 Frutta g 200	Riso g 70, olio g 6, grana g 5, piselli (*) g 50., brodo veg q.b. Palombo g 140, olio g 6, Carote g 100 e olio g 7 Pane g 50 Frutta g 200	Farina di mais g 90, latte parz. scremato g 100 petto di pollo g 90, olio g 5 pelati g 50 Cornetti g 100, olio g 10 Pane g 40 Frutta g 200	Pasta g 30, ceci g 40, lenticchie g 40, piselli (*) g 40, olio g 5 grana g 10 Zucchine g 150, olio g 10 Pane g 60 Frutta g 200	Riso g 40, olio g 3, burro g 4, grana g 5, prezzemolo, brodo veg. q.b. Lonza g 100, olio g 5, limone q.b. Finocchi g 100 olio g 5 Pane 60 Frutta g 200
Menu 'B	Riso g 80, radicchio g 50, scamorza g 50, cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo veg. qb. Cornetti g 150, olio g 4 Pane integrale g 80 Frutta g 200	Pasta g 70 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 Nasello g 140, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 70 Frutta g 200	Verdura mista g 100, patate g 70, cavolfiore g 25, piselli (*) g 20, olio g 5, pane per crostini g 20, grana g 7 Fesa tacchino g 90, latte p.s. g 25 Patate g 100, olio g 6 Pane g 60 Frutta g 200	Pasta g 75, ceci g 20, olio g 5, grana g 3. Prosciutto crudo g 70 o bresaola g 50 Carote g 150, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.	Riso g 70, zafferano qb, olio g 6, grana g 5, brodo vegetale q.b. Petto di pollo g 100, olio g 6 aromi q. b. Insalata g 80, olio g 6 Pane g 60 Frutta g 200
Menu 'C	Farina di mais g 90, formaggio stagionato g 50. Spinaci g 150, olio g 6 Pane integrale g 70 Frutta 200	Pasta g 70 pelati g 50, olio g 6, grana g 5 Sogliola g 140, olio g 6, pangrattato qb Zucca g 100 olio g 7, Pane g 70 Frutta g 200	Riso g 70 carciofi g 50, cipolla g 30, olio g 6, grana g 5, brodo vegetale q.b. Petto di pollo g 100, olio g 6, rosmarino q.b. Finocchi g 80, olio g 7 Pane g 60 Frutta g 200	Piselli (*) g 200, patate g 200, olio g 5, grana g 3, cipolla e carote g 60. Lonza g 80, olio g 5, limone qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 80. Frutta g 200	Pasta g 60, pelati g 50, olio g 10, grana g 5, verdura mista qb. Bresaola di cavallo g 50 Cavolfiore g 150, olio g 10 Pane g 60 Frutta g 200

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente



scuola elementare

3° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu' A	<p>Riso g 70, olio g 4, grana g 5, cipolla e zafferano qb, brodo veg. qb.</p> <p>Ricotta g 70, grana g 15, biette g 50, olio g 4, pangrattato qb.</p> <p>Carote g 120, olio g 4.</p> <p>Pane int. g 70, Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 30, sedano, carote, ci polle, zucca g 40, cavolfiore g 25, brodo veg. qb, olio g 4.</p> <p>Manzo g 90, olio g 5, pelati g 50.</p> <p>Patate g 200, cornetti g 100, olio g 8.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Fusilli g 65, pelati g 50, olio g 5, grana g 5, verdura mista g 40.</p> <p>Tacchino g 85, olio g 5, farina g 7, limone qb.</p> <p>Zucchine g 100, olio g 5, burro g 3, grana g 3.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200</p>	<p>Riso 75, olio g 5, grana g 4, piselli (*) g 50, cipolla, brodo veg. qb,</p> <p>Uovo n° 1, grana g 5, olio g 5, verdura qb.</p> <p>Zucca g 100, olio g 5.</p> <p>Pane g 70. Frutta g 200.</p>	<p>Patate g 130, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5, grana g 5.</p> <p><i>(gnocchi confezionati g 160)</i></p> <p>Pesce g 150, olio g 7, limone, salvia qb, pangrattato qb.</p> <p>Lattuga g 80, olio g 7.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>
Menu' B	<p>Latte p.s. g 200, uovo g 30, farina g 30, prosc.cotto g 20, grana g 5, olio g 2, verdura qb.</p> <p>Spinaci g 70, patate g 150, olio g 5.</p> <p>Pane int. g 80. Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 70, olio g 6, grana g 5, pelati g 50.</p> <p>Coscia pollo g 100, olio g 5, brodo veg. qb.</p> <p>Zucca g 150, olio g 6.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 70, olio g 5, grana g 5, cipolle qb, brodo veg. qb, asparagi g 30</p> <p>Lonza g 100. olio g 5</p> <p>Finocchi g 80, olio g 5.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Farro g 80, olio g 3, grana g 5, zafferano qb, brodo veg. qb.</p> <p>Uovo n° 1,5, olio g 5, grana g 4, patate g 40, pangrattato qb</p> <p>Insalata g 100, olio g 4.</p> <p>Pane g 50. Frutta g 200.</p>	<p>Pasta g 70, olio g 10, grana g 5, pelati g 50, sogliola g 140.</p> <p>Carote g 120, olio g 10.</p> <p>Pane g 70. Frutta g 200.</p>
Menu' C	<p>Pasta g 65, olio g 5, legumi (*) g 30, grana g 4.</p> <p>Prosc. cotto al naturale g 70.</p> <p>Insalata g 100, olio g 5.</p> <p>Pane int. g 70. Frutta g 200.</p>	<p>Verdura mista g 100, patate g 100, piselli (*) g 20, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20.</p> <p>Petto tacchino g 80, olio g 5.</p> <p>Patate g 150, olio g 5, prezzemolo qb.</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Farina di mais g 100, manzo g 100, olio g 8, carote g 50, cipolla g 10, sedano g 10.</p> <p>Verdura mista g 120, olio g 8.</p> <p>Pane g 25. Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 70, grana g 4, olio g 4, prosc. cotto g 10, pelati g 50, cipolla g 20.</p> <p>Uova n° 1, olio g 7, grana g 4, zucchini g 100,</p> <p>Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 80, olio g 6, grana g 5, brodo veg. qb, zafferano qb, cipolle qb.</p> <p>Pesce g 150, olio g 6,</p> <p>Cornetti g 150, olio g 8.</p> <p>Pane g 55. Frutta g 200.</p>

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) consumare piselli sia freschi che surgelati

△ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

MENU' D: LUNEDI' PASTA AL FORNO, CAROTE, FRUTTA, PANE integ.

Pasta di semola g 75, burro g 5, latte parz. screm. g 50, farina g 10, mozzarella g 40 (o fontina g 35), grana g 10, pelati g 60. Carote g 150, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200



scuola elementare

4° settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Menu' A	Farina di mais g 80, latte parz. screm. g 100, lenticchie g 40, olio g 10 Carote g 100, olio g 8 Pane integrale g 30 Frutta g 200	Pasta g 80, olio g 5, grana g 5, basilico qb, pinoli qb Petto pollo g 100, olio g 5, rosmarino qb Insalata g 80,, olio g 7 Pane g 60 Frutta g 200	Riso g 70, olio g 5, grana g 4, brodo veg. qb, zafferano, cipolla qb. Pesce g 140, olio g 5, prezzemolo e pangrattato qb, patate g 30, uovo g 6. Finocchi g 100, olio g 7. Pane g 40. Frutta g 200.	Farina tipo "0" g 100, olio g 6, mozzarella g 60, pelati g 50, origano qb. Cornetti g 150, olio g 6 Pane g 30. Frutta g 200.	Verdura mista g 100, patate g 100, piselli (*) g 20, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20 Petto tacchino g 80, olio g 5 Patate g 150, olio g 5, prezzemolo qb Pane g 60 Frutta g 200
Menu' B	Pasta g 60 ceci g 40, olio g 10, grana g 10 Insalata g 80, olio g 7 Pane integrale g 80 Frutta g 200	Farro decorticato g 70, olio g 5, burro g 3, grana g 10, brodo veg. qb Lonza g 90, olio g 5, aromi qb Zucchini g 130, olio g 5 Pane g 70 Frutta g 200	Pasta g 70 pelati g 50, olio g 5, grana g 5 Merluzzo g 130, pane grattugiato g 5, olio g 7 Biete g 140, olio g 7 Pane g 70 Frutta g 200	Latte parz.screm. g200,semolino g 75, uovo g 10, burro g 3, grana g 5, olio g 6 Carote g 50 cornetti g 60 olio g 7 Pane g 60 Frutta g 200	Riso g 70, olio g 7, grana g 5, Petto di pollo g 80, piselli (*) g 40, zucchine g 20, patate g 30, olio g 6, latte p.s. g 10 Finocchi g 150 olio g 6 Pane g 50 Frutta g 200
Menu' C	Piselli (*) g 120 patate g 200 olio g 5, grana g 10 Zucchine g 200, ricotta g 80, erbette g 60, grana g 8, patate g 80 Pane integrale g 70 Frutta g 200	Riso g 70, spinaci g 60, olio g 5 grana, 5, cipolla, brodo veg. qb Manzo g 100 olio g 5 pelati q.b. Insalata g 70 olio g 5 Pane g 60 Frutta g 200	Pasta g 70 olio g 10, aglio e prezzemolo qb, sogliola g 140. Carote g 120, olio g 11 Pane g 70 Frutta g 200	Orzo perlato g 45, carote e sedano g 60, patate g 80, olio g 5, grana g 5 Formaggio fresco g 60 Spinaci g 120, patate g 100,olio g 5 Pane g 60 Frutta g 200	Farina di mais g 75, latte p.s. g 100, cavallo g 80, olio g 10, sedano, carote g 40, salvia e rosmarino qb Zucca g 100 olio g 10 Pane g 60 Frutta g 200

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) consumare piselli sia freschi che surgelati

Δ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

MENU' D: LUNEDI' RISOTTO GIALLO, TACCHINO ARROSTO, CAROTE, PANE integ.,FRUTTA
Riso g 80, olio g 5, grana g 5, br. veg. e zafferano qb. Tacchino g 100, olio g 5. Carote g 100, piselli g 50 (*), olio g 7. Pane integrale g 60. Frutta g 200.

MENU' D: MARTEDI' LASAGNE DI CARNE, CORNETTI, FRUTTA, PANE
Pasta g 80, farina g 4, manzo g 55, olio g 3, latte parz. screm. g 20, pelati g 50, grana g 7, sedano, cipolle e carote qb. Cornetti g 150, olio g 7. Pane g 60. Frutta g 200.