

Comune di Pianoro
Asilo Nido d'Infanzia - Menù Invernale
Anno Scolastico 2019/2020



CAMST
 LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 23/07/2019

<i>giorni e settimane</i>		<i>colazione</i>	<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>	<i>merenda</i>	
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate	Yogurt alla frutta
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure	Pane e marmellata
GIO			Latte e biscotti/cereali	Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo	Frutta fresca
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Latte e biscotti/cereali	Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata	Latte e ciambella
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore	Stregchette
MER			Latte e biscotti/cereali	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Frutta fresca
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista	Yogurt alla frutta
VEN			Latte e biscotti/cereali	Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista	Frutta fresca
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Latte e biscotti/cereali	Riso in bianco	Pesce con cubetti di pomodoro	Fagiolini profumati	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno	Pane e marmellata
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate	Latte e biscotti
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi	Frutta fresca
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 30/03 al 03/04	Latte e biscotti/cereali	Pasta integrale al ragù di pesce	Frittata alle verdure	Carote filanger	Latte e biscotti
MAR			Latte e biscotti/cereali	Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo	Pizza al pomodoro
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta	Frutta fresca
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Latte e biscotti/cereali	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista	Pane e marmellata
MAR			Latte e biscotti/cereali	Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Verdura cotta	Frutta fresca
MER			Latte e biscotti/cereali	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde	Yogurt alla frutta
GIO			Latte e biscotti/cereali	Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-	Frutta fresca
VEN			Latte e biscotti/cereali	Pastina in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Patate arrosto	Focaccia

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 Invernale
Anno Scolastico 2019/2020



Revisione 08/10/2019

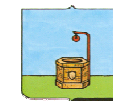
<i>giorni e settimane</i>		<i>colazione</i>	<i>primi piatti</i>	<i>secondi piatti</i>	<i>contorni</i>
LUN	1 dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Frutta fresca	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR		Yogurt alla frutta	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER		Plumcake	Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure
GIO		Latte e biscotti	Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta
VEN		Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2 dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Succo di frutta e biscotti	Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
MAR		Stregchette	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER		Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
GIO		Yogurt alla frutta	Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN		Frutta fresca	Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista
LUN	3 dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Frutta fresca	Riso in bianco	Pesce con cubetti di pomodoro	Fagiolini profumati
MAR		Schiacciatina	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER		Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO		Latte e biscotti	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN		Frutta fresca	Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4 dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 30/03 al 03/04	Latte e biscotti	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger
MAR		Frutta fresca	Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER		Yogurt alla frutta	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO		Stregchette	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN		Frutta fresca	Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta
LUN	5 dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Plumcake	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR		Frutta fresca	Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Verdura cotta
MER		Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde
GIO		Frutta fresca	Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
VEN		Schiacciatina	Pastina in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Patate arrosto

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 Invernale
Anno Scolastico 2019/2020



CAMST
 LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 08/10/2019

<i>giorni e settimane</i>		<i>Merenda</i>	<i>Primi piatti</i>	<i>Secondi piatti</i>	<i>Contorni</i>	
LUN	1	dal 21/10 al 25/10 dal 25/11 al 29/11 dal 30/12 al 03/01 dal 03/02 al 07/02 dal 09/03 al 13/03	Frutta fresca	Pasta al pomodoro rustico	Formaggio	Verdura cruda
MAR			Yogurt alla frutta	Pasta agli spinaci	Bocconcini di pollo al rosmarino	Purè di patate
MER			Plumcake	Pasta ai formaggi	Tortino di legumi	Salsa di verdure
GIO			Latte e biscotti	Vellutata alle verdure con orzo	Hamburger di bovino	Verdura cotta
VEN			Frutta fresca	Pasta in bianco	Cotol. di platessa al forno	Misto crudo
LUN	2	dal 28/10 al 01/11 dal 02/12 al 06/12 dal 06/01 al 10/01 dal 10/02 al 14/02 dal 16/03 al 20/03	Succo di frutta e biscotti	Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino	Verdura gratinata
MAR			Stregchette	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote al vapore
MER			Frutta fresca	Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde
GIO			Yogurt alla frutta	Pasta e fagioli	Frittata	Verdura fresca mista
VEN			Frutta fresca	Passato di verdure con pastina	Scaloppina di maiale	Insalata mista
LUN	3	dal 04/11 al 08/11 dal 09/12 al 13/12 dal 13/01 al 17/01 dal 17/02 al 21/02 dal 23/03 al 27/03	Frutta fresca	Riso in bianco	Pesce con cubetti di pomodoro	Fagiolini profumati
MAR			Schiacciatina	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Arrosto di maiale	Patate al forno
MER			Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di bovino	Tortino alle erbe	Carote filanger
GIO			Latte e biscotti	Pasta al pomodoro	Formaggio	Lenticchie stufate
VEN			Frutta fresca	Pasta alle verdure	Pollo al forno	Insalata e finocchi
LUN	4	dal 11/11 al 15/11 dal 16/12 al 20/12 dal 20/01 al 24/01 dal 24/02 al 28/02 dal 30/03 al 03/04	Latte e biscotti	Pasta integrale al tonno	Frittata alle verdure	Carote filanger
MAR			Frutta fresca	Riso allo zafferano	Straccetti di tacchino	Verdura fresca mista
MER			Yogurt alla frutta	Vellutata di legumi con pastina	Formaggio	Patate al forno
GIO			Stregchette	Pasta in bianco	Tortino di merluzzo	Misto crudo
VEN			Frutta fresca	Pasta al pesto di mandorle	Polpettone di bovino	Verdura cotta
LUN	5	dal 18/11 al 22/11 dal 23/12 al 27/12 dal 27/01 al 31/01 dal 02/03 al 06/03 dal 06/04 al 10/04	Plumcake	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca mista
MAR			Frutta fresca	Passato di verdure con farro	Straccetti di maiale	Verdura cotta
MER			Yogurt alla frutta	Pasta alle zucchine	Filetto di merluzzo al forno	Insalata verde
GIO			Frutta fresca	Pasta in bianco	Spezzatino di carni bianche con piselli	-
VEN			Schiacciatina	Pastina in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Patate arrosto

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

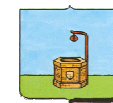
I Prodotti Biologici utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Latte, Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva, Passata/polpa/pelati di pomodoro, Carote/Piselli/Spinaci/Fagiolini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

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

Comune di Pianoro

Asilo Nido d'Infanzia - Menù Estivo

Anno Scolastico 2019/2020



CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 23/07/2019

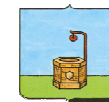
giorni e settimane			colazione	primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN	1	dal 16/09 al 20/09 dal 13/04 al 17/04 dal 18/05 al 22/05 dal 22/06 al 26/06 dal 27/07 al 31/07	Latte e biscotti/cereali	Pasta all'uovo al ragù di carne (p.unico)	Patate al forno	Misto crudo	Frutta fresca
MAR			Latte e biscotti/cereali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

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 Estivo
Anno Scolastico 2019/2020



CAMST
 LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 23/07/2019

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

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 Estivo
Anno Scolastico 2019/2020



CAMST
 LA RISTORAZIONE ITALIANA

Revisione 23/07/2019

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

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