

# Comune di Gaggio Montano

## Asilo Nido d'Infanzia - Menù Estivo

### Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 05/01/2021

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

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone

# Comune di Gaggio Montano

## Scuola dell'Infanzia - Menù Estivo

### Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 05/01/2021

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

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone

# Comune di Gaggio Montano

## Scuola Primaria - Menù Estivo

### Anno Scolastico 2020/2021



Revisione 05/01/2021

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

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca

I **Prodotti Biologici** utilizzati sono: Pasta di semola, Riso, Orzo, Legumi secchi, Carne di bovino/pollo/tacchino, Uova pastorizzate, Stracchino, Ricotta, Yogurt, Burro, Frutta fresca, Verdura fresca, Olio extravergine d'oliva

I **Prodotti Dop/Igp** utilizzati sono: Trentin Grana, Farro, Mozzarella, Squacquerone