

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù Primavera-Estate - Scuola Primaria  
Anno scolastico 2022/2023



giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	1 dal 26/06 al 30/06 dal 31/07 al 04/08	Pizza margherita	Mortadella	Insalata mista
MAR		Pennette al pomodoro	Frittata al formaggio	Carote lesse
MER		Sedanini olio e parmigiano	Filetto di pesce olio e limone	Pomodori in insalata
GIO		Chifferini al pesto	Bocconcini di pollo gratinato	Verdura fresca di stagione
VEN		Farfalle con vellutata al parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure
LUN	2 dal 03/07 al 07/07 dal 07/08 al 11/08	Stortelli al pesto	Stracchino	Lenticchie in umido
MAR		Fusilli al tonno	Sformato di verdure	Finocchi filanger
MER		Pennette integrali al pomodoro	Scaloppina/straccetti al limone	Insalata mista
GIO		Farfalle olio e parmigiano	Polpette di pesce	Verdura cotta
VEN		Riso alle verdure	Svizzera di tacchino	Carote a filetti e cavolo cappuccio
LUN	3 dal 10/07 al 14/07 dal 14/08 al 18/08	Spaghetti aglio e olio	Frittata	Fagiolini all'olio
MAR		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata mista
MER		Tagliatelle al ragù	Crocchette di verdura	Verdura fresca di stagione
GIO		Riso ai piselli	Insalata caprese	-
VEN		Conchiglie al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Verdura cotta
LUN	4 dal 12/06 al 16/06 dal 17/07 al 21/07 dal 21/08 al 25/08	Sedanini olio e parmigiano	Arrosto freddo di tacchino	Verdura fresca di stagione
MAR		Fusilli al ragù vegetale	Formaggio	Patate al forno
MER		Farfalle pomodoro e basilico	Filetto di pesce al forno	Carote filanger
GIO		Risotto allo zafferano	Burger di lenticchie	Insalata verde
VEN		Pennette al pomodoro	Polpette	Spinaci all'olio
LUN	5 dal 19/06 al 23/06 dal 24/07 al 28/07 dal 28/08 al 01/09	Chifferini al pomodoro	Pesciolini finti fritti	Carote filanger
MAR		Conchiglie ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Insalata mista
MER		Farfalle al pesto rosso	Ricotta	Patate arrosto
GIO		Riso alle zucchine	Hamburger di bovino	Pomodori
VEN		Spaghetti aglio e olio	Tortino di verdura	Piselli

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative  
I prodotti biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, grano duro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviole alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.  
I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.