

Menù Invernale 2022/2023 in vigore dal 28/11/2022 con la 1 settimana



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settimana	Pasta al pomodoro Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca	Polenta e Bruscit Carote al forno Pane Frutta fresca	Crema di fagioli con pasta Affettato Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pollo al forno Finocchi all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
2 Settimana	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di lonza Patate al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi al ragù Affettato ½ porzione Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Omelette al formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure Salsiccia Broccoli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Formaggio Patate Pane Frutta fresca
3 Settimana	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo Carote julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Piselli* con dadini di prosciutto cotto Spinaci* Pane Frutta fresca	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Frittata Patate e prezzemolo Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Cavolfiori Pane Frutta fresca
4 Settimana	Risotto cremoso al pomodoro Affettato Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale con zucca Petto di pollo panato Carote julienne Pane Frutta fresca	Tortellini di carne in brodo Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Coste all'olio Pane Frutta fresca	Riso e piselli* Affettato Carote all'olio Pane Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 2/11/22 28/11/22 23/01/23 20/02/23 20/03/23	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Spinaci* Pane*** Frutta fresca Merende: tè e torta 	Risotto al pomodoro Merluzzo al vapore* Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: mousse di frutta	Crema di zucca Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende: yogurt 	Polenta e bruscit Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende: tè, pane*** con marmellata 	Crema di ceci con pasta Polpette di verdure Broccoli all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: spremuta con biscotti
2 Settimane: 7/11/22 5/12/22 30/01/23 27/02/23 27/03/23	Orzotto con verdure Formaggio Primosale Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: frullato di frutta 	Gnocchi al pomodoro Arrosto di vitello Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende: spremuta con biscotti 	Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Insalata Pane*** Frutta fresca Merende: tè, pane*** e marmellata 	Passato di verdura con pasta Platessa *al forno impanata Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: tè e torta	Pasta integrale al ragu' vegetale Pollo agli aromi Cavolfiore gratinato Pane*** Frutta fresca Merende: yogurt
3 Settimane: 14/11/22 12/12/22 9/01/23 6/02/23 6/03/23 3/04/23	Risotto allo zafferano Frittata al forno Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: spremuta con biscotti 	Crema di carote Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende: mousse di frutta 	Pasta ai broccoli Polpette di manzo Purea di patate o patate arrosto Pane*** Frutta fresca Merende: tè e torta 	Crema di verdura con farro Merluzzo* al vapore Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: yogurt	Pasta e lenticchie Formaggio Carote julienne Pane*** Frutta fresca Merende: tè, pane e marmellata
4 Settimane: 21/11/22 19/12/22 16/01/23 13/02/23 13/03/23	Risotto al pomodoro Platessa* panata Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: tè e focaccia salata	Pasta integrale al cavolfiore Formaggio Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: frullato di frutta 	Pasta al ragu vegetale Polpette di legumi Insalata mista Pane*** Frutta fresca Merende: yogurt 	Crema di verdura con orzo Polpette di ricotta e spinaci Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende: tè, pane*** e marmellata 	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende: spremuta con biscotti



GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 *** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.



Riso - Pasta - Gnocchi - Pizza - Pane - Cereali
 Olio extravergine di oliva - Aceto di mele
 Pelati - Pesto - Olive
 Legumi secchi
 Carne bianca - carne bovina
 Latte - burro - yogurt
 Ovoprodotti
 Ortaggi gelo
 Farina bianca e bramata
 Confettura - succhi di frutta- zucchero di canna



Prosciutto cotto
 Parmigiano reggiano DOP
 Grana Padano DOP
 Mozzarella - Ricotta
 Crescenza - Robiola



Prosciutto di
 Parma DOP
 Asiago DOP



Banane BIO
 Cioccolato

Frutta e verdura a lotta
 integrata/biologica



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 2/11/22 28/11/22 23/01/23 20/02/23 20/03/23	Pasta all'olio Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca 	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca  	Polenta e Bruscit (per Infanzie pasta all'olio e polpette di carne) Carote al forno Pane Frutta fresca 	Crema di fagioli con pasta Affettato ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 
2 Settimane: 7/11/22 5/12/22 30/01/23 27/02/23 27/03/23	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 	Pastina in brodo Cotoletta di lonza Patate al forno Pane Frutta fresca 	Gnocchi al ragù Affettato ½ porzione Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca 	Riso al pomodoro Omelette al formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane Frutta fresca 
3 Settimane: 14/11/22 12/12/22 9/01/23 6/02/23 6/03/23 3/04/23	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca  	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo Carote julienne Pane Frutta fresca 	Ravioli di magro burro e salvia Piselli con dadini di prosciutto cotto Spinaci* Pane Frutta fresca 	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 
4 Settimane: 21/11/22 19/12/22 16/01/23 13/02/23 13/03/23	Risotto cremoso al pomodoro Affettato Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane Frutta fresca 	Pasta agli aromi Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca  	Pasta integrale con zucca Petto di pollo panato Carote julienne Pane Frutta fresca 	Tortellini di carne in brodo Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta fresca 

 GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLEDÌ 1ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDÌ 3ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDÌ 4ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Invernale A.S. 2022/2023 PRIVO DI CARNE E DERIVATI

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 2/11/22 28/11/22 23/01/23 20/02/23 20/03/23	Pasta all'olio Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca 	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca  	Polenta e PISELLI IN UMIDO (per Infanzie pasta all'olio e PISELLI IN UMIDO) Carote al forno Pane Frutta fresca 	Crema di fagioli con pasta FORMAGGIO ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 
2 Settimane: 7/11/22 5/12/22 30/01/23 27/02/23 27/03/23	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 	Pastina in brodo PESCE AL FORNO Patate al forno Pane Frutta fresca 	GNOCCHI AL POMODORO FORMAGGIO PORZIONE INTERA Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca 	Riso al pomodoro Omelette con formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane Frutta fresca
3 Settimane: 14/11/22 12/12/22 9/01/23 6/02/23 6/03/23 3/04/23	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca  	Crema di verdure con crostini PESCE AL FORNO Carote julienne Pane Frutta fresca 	Ravioli di magro burro e salvia PISELLI Spinaci* Pane Frutta fresca 	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
4 Settimane: 21/11/22 19/12/22 16/01/23 13/02/23 13/03/23	Risotto cremoso al pomodoro FRIITATA Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane Frutta fresca 	Pasta agli aromi Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca  	Pasta integrale con zucca PESCE AL FORNO Carote julienne Pane Frutta fresca 	RAVIOLI DI MAGRO in brodo Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

 GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLEDÌ 1ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDÌ 3ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDÌ 4ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Invernale A.S. 2022/2023 PRIVO DI MAIALE E DERIVATI

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 2/11/22 28/11/22 23/01/23 20/02/23 20/03/23	Pasta all'olio Frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca 	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca  	Polenta e Bruscit (per Infanzie pasta all'olio e polpette di carne) Carote al forno Pane Frutta fresca 	Crema di fagioli con pasta AFFETTATO DI TACCHINO O FORMAGGIO ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 
2 Settimane: 7/11/22 5/12/22 30/01/23 27/02/23 27/03/23	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca 	Pastina in brodo PESCE AL FORNO Patate al forno Pane Frutta fresca 	Gnocchi al ragù AFFETTATO DI TACCHINO O FORMAGGIO ½ porzione Insalata fantasia dello chef Pane Frutta fresca 	Riso al pomodoro Omelette con formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane Frutta fresca
3 Settimane: 14/11/22 12/12/22 9/01/23 6/02/23 6/03/23 3/04/23	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane Frutta fresca  	Crema di verdure con crostini Bocconcini di pollo Carote julienne Pane Frutta fresca 	Ravioli di magro burro e salvia PISELLI Spinaci* Pane Frutta fresca 	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
4 Settimane: 21/11/22 19/12/22 16/01/23 13/02/23 13/03/23	Risotto cremoso al pomodoro AFFETTATO DI TACCHINO O FRITTATA Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane Frutta fresca 	Pasta agli aromi Formaggio Insalata mista Pane Frutta fresca  	Pasta integrale con zucca Petto di pollo panato Carote julienne Pane Frutta fresca 	Tortellini di carne in brodo Polpette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON CARNE DI POLLO, TACCHINO, MANZO, VITELLO, PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLEDÌ 1ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDÌ 3ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDÌ 4ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù estivo 2022



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio Dal 5 Settembre



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settimana	Pasta al pesto Affettato Fagiolini Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Carote julienne Pane** Frutta fresca	Riso all'olio e parmigiano Bastoncini* di pesce Insalata dello chef Pane** Frutta fresca	Pasta fredda Coscia di pollo/petto di pollo impanato Patate al forno Pane** Frutta fresca	Cous cous di verdure di stagione Insalatona con uova sode Pane** Frutta fresca	Riso e prezzemolo Frittata con verdure Verdura cotta Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Affettato Pomodori Pane** Frutta fresca
2 Settimana	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane** Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Formaggio Zucchine all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Riso bianco con bocconcini di pollo allo zafferano Insalata con peperoni Pane** Frutta fresca	Pasta con verdure Salsiccia Patate Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Pomodori gratinati Pane** Frutta fresca
3 Settimana	Pasta al sugo di piselli* Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca	Passato verdura con riso Lonza al forno Patate Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Carote julienne Pane** Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di pesce Insalata verde Pane** Frutta fresca	Mac and cheese (pasta corta al formaggio) Fish and chips (pesce e patate) Pane** Frutta fresca	Pasta con melanzane Uova strapazzate/pollo al forno Tris di verdure Pane**	Pasta burro e salvia Affettato Carote Pane** Frutta fresca
4 Settimana	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane** Frutta fresca	Fagiolini* Riso thai con Polpette al sugo Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Frutta fresca	Risotto cremoso al basilico Pepite dorate di pollo Insalata verde Pane** Frutta fresca	Pasta al ragù Arrosto di lonza Insalata mista Pane** Frutta fresca	Stracciatella Scaloppina di pollo al limone Caponata Pane** Frutta fresca	Pasta zucchine e tonno Formaggio Insalata Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: del 05/09/22 del 03/10/22	Pasta al pesto Affettato Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca 	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata insalata dello chef Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo/ petto di pollo impanato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca 	Pasta al pomodoro e legumi Formaggio ½ razione Zucchine Pane Frutta fresca 
2 Settimane: del 12/09/22 del 10/10/22	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca 	Risotto alla parmigiana Cannellini e speck saltati Zucchine all'olio Pane Frutta fresca 	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca 	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3 Settimane: del 19/09/22 del 17/10/22	Pasta al sugo di piselli Prosciutto ½ razione Pomodori in insalata Pane Frutta fresca 	Passato verdura con orzo Lonza al forno Patate Pane Frutta fresca 	Pasta pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca  	Pasta al pesto Polpette di pesce Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca 
4 Settimane: del 26/09/22 del 24/10/22	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca 	Fagiolini Riso thai con Polpette al sugo Pane Frutta fresca 	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane integrale Frutta fresca  	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Falafel ceci Carote al forno Pane Frutta fresca 

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MARTEDI' 1^ settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3^ settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4^ settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto PESCE AL FORNO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane Frutta fresca 	Riso all'olio e parmigiano Platessa impanata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta FRITTATA Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e legumi Formaggio ½ porzione Zucchine Pane Frutta fresca
2	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Cannellini Insalata mista con olive Pane Frutta fresca	Pasta in salsa aurora FORMAGGIO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro FRITTATA Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3	Pasta al sugo di piselli FRITTATA ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo PESCE AL FORNO Patate Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago Insalata dello chef Pane Frutta fresca 	Pasta al pesto Polpette di pesce Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca	Insalata mista Riso thai con Polpette DI LEGUMI al sugo Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane integrale Frutta fresca 	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda dorato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Falafel di ceci Insalata mais e olive Pane Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON: PESCE, UOVA, FORMAGGIO O LEGUMI

Pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MARTEDI' 1ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto PESCE AL FORNO Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane Frutta fresca 	Riso all'olio e parmigiano Platessa impanata Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo/ petto di pollo Impanato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e legumi Formaggio ½ porzione Zucchine Pane Frutta fresca
2	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Cannellini Insalata mista con olive Pane Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3	Pasta al sugo di piselli FRITTATA ½ porzione Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo PESCE AL FORNO Patate Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago Insalata dello chef Pane Frutta fresca 	Pasta al pesto Polpette di pesce Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca	Insalata mista Riso thai con Polpette al sugo Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane integrale Frutta fresca 	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda dorato Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Falafel di ceci Insalata mais e olive Pane Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON: CARNE DI POLLO, TACCHINO, MANZO, PESCE, UOVA, FORMAGGIO O LEGUMI

Pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MARTEDI' 1ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Estivo A.S. 2022-2023 MENU' PRIVO DI CARNE E DERIVATI

Comune di SAMARATE - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: del 05/09/22 del 03/10/22	Pasta al pesto FORMAGGIO Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca 	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata Insalata dello chef Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta FRITTATA Patate al forno Pane integrale Frutta fresca 	Pasta al pomodoro e legumi Formaggio ½ razione Zucchine Pane Frutta fresca 
2 Settimane: del 12/09/22 del 10/10/22	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca 	Risotto alla parmigiana CANNELLINI SALTATI Zucchine all'olio Pane Frutta fresca 	Pasta in salsa aurora PESCE AL FORNO Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca 	Pasta integrale al pomodoro FORMAGGIO Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3 Settimane: del 19/09/22 del 17/10/22	Pasta al sugo di piselli FORMAGGIO ½ PORZIONE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca 	Passato verdura con orzo PESCE PANATO Patate Pane Frutta fresca 	Pasta pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca  	Pasta al pesto Polpette di pesce* Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca 
4 Settimane: del 26/09/22 del 24/10/22	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca 	Fagiolini Riso thai con Polpette DI LEGUMI al sugo Pane Frutta fresca 	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane integrale Frutta fresca  	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Falafel ceci Carote al forno Pane Frutta fresca 

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI



GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MARTEDI' 1^ settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3^ settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4^ settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Estivo A.S. 2022-2023 MENU' PRIVO DI CARNE DI MAIALE E DERIVATI

Comune di SAMARATE - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: del 05/09/22 del 03/10/22	Pasta al pesto AFFETTATO DI TACCHINO O FORMAGGIO Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca 	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata insalata dello chef Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo / petto di pollo impanato Patate al forno Pane integrale Frutta fresca 	Pasta al pomodoro e legumi Formaggio ½ razione Zucchine Pane Frutta fresca 
2 Settimane: del 12/09/22 del 10/10/22	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca 	Risotto alla parmigiana CANNELLINI SALTATI Zucchine all'olio Pane Frutta fresca 	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca 	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3 Settimane: del 19/09/22 del 17/10/22	Pasta al sugo di piselli FORMAGGIO ½ PORZIONE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca 	Passato verdura con orzo PESCE PANATO Patate Pane Frutta fresca 	Pasta pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca  	Pasta al pesto Polpette di pesce* Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca 
4 Settimane: del 26/09/22 del 24/10/22	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca 	Fagiolini Riso thai con Polpette al sugo Pane Frutta fresca 	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane integrale Frutta fresca  	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta integrale al sugo Falafel ceci Carote al forno Pane Frutta fresca 

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON CARNE DI POLLO, TACCHINO, MANZO, VITELLO, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* **materia prima congelata e/o surgelata all'origine**

Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MARTEDI' 1^ settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3^ settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4^ settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Estivo A.S. 2022-2023 VEGETARIANO

Comune di SAMARATE - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Settimane:
del 05/09/22
del 03/10/22

Pasta al pesto
FORMAGGIO
Fagiolini
Pane
Frutta fresca

Pasta integrale al sugo di
pomodoro e carote
Primosale
Carote julienne
Pane
Frutta fresca

Riso all'olio e parmigiano
LEGUMI
insalata dello chef
Pane
Frutta fresca

Crema di verdure con pasta
FRITTATA
Patate al forno
Pane integrale
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e legumi
Formaggio ½ razione
Zucchine
Pane
Frutta fresca

2

Settimane:
del 12/09/22
del 10/10/22

Pasta con verdure di stagione
Frittata
Carote julienne
Pane
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
CANNELLINI SALTATI
Zucchine all'olio
Pane
Frutta fresca

Pasta in salsa aurora
UOVA
Pomodori in insalata
Pane integrale
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro
FORMAGGIO
Fagiolini* all'olio
Pane
Frutta fresca

Vellutata di zucchine e patate
con crostini
LEGUMI
Insalata verde
Pane
Frutta fresca

3

Settimane:
del 19/09/22
del 17/10/22

Pasta al sugo di piselli
**FORMAGGIO ½
PORZIONE**
Pomodori in insalata
Pane
Frutta fresca

Passato verdura con orzo
UOVA
Patate
Pane
Frutta fresca

Pasta pomodoro
Asiago
Carote julienne
Pane
Frutta fresca

Pasta al pesto
**POLPETTE DI
LEGUMI**
Insalata verde
Pane
Frutta fresca

Risotto zafferano
Crocchette all'uovo con patate
Fagiolini* all'olio
Pane integrale
Frutta fresca

4

Settimane:
del 26/09/22
del 24/10/22

Pasta pomodoro e ricotta
Frittata
Carote e zucchine julienne
Pane
Frutta fresca

Fagiolini
Riso thai con
**Polpette DI
LEGUMI al sugo**
Pane
Frutta fresca

Gnocchi al pomodoro
Formaggio
Insalata di pomodori e cetrioli
Pane integrale
Frutta fresca

Risotto cremoso al basilico
UOVA STRAPAZZATE
Insalata verde
Pane
Frutta fresca

Pasta integrale al sugo
Falafel ceci
Carote al forno
Pane
Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* **materia prima congelata e/o surgelata all'origine**

Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA



- **MARTEDI' 1^ settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 3^ settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**
- **MERCOLEDI' 4^ settimana: PRIMARIA SAN MACARIO**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Invernale A.S. 2021/2022 PRIVO DI CARNE E DERIVATI

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Polenta e legumi in umido (Infanzia pasta all'olio) Carote al forno Pane** Frutta fresca	Crema di ceci con cereali Insalata mista Formaggio ½ porzione Pane** Frutta fresca
2	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di pesce* Pure' di patate Pane** Mousse di frutta	Lasagne vegetariane Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Riso al pomodoro Tortino di uovo con patate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane** Frutta fresca
3	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane** Mousse di frutta	Ravioli di magro burro e salvia Pesce* al forno Carote julienne Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fagioli Spinaci Pane** Frutta fresca	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta
4	Risotto cremoso al pomodoro Formaggio Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane** Frutta fresca	Pasta agli aromi Formaggio da taglio Insalata mista Pane** Mousse di frutta	Pasta integrale con zucca Uova strapazzate/frittata Carote julienne Pane** Frutta fresca	Tortellini di magro in brodo Hamburger di merluzzo* Patate Pane** Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

 GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLED' 1^a settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDI' 3^a settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 4^a settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Invernale A.S. 2021/2022 PRIVO DI MAIALE E DERIVATI

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Polenta e bruscit (Infanzia pasta all'olio) Carote al forno Pane** Frutta fresca	Crema di ceci con cereali Insalata mista Formaggio ½ porzione Pane** Frutta fresca
2	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di pesce* Pure' di patate Pane** Mousse di frutta	Lasagne alla bolognese Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Riso al pomodoro Tortino di uovo con patate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane** Frutta fresca
3	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane** Mousse di frutta	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fagioli Spinaci Pane** Frutta fresca	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta
4	Risotto cremoso al pomodoro Formaggio Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane** Frutta fresca	Pasta agli aromi Formaggio da taglio Insalata mista Pane** Mousse di frutta	Pasta integrale con zucca Fusi di pollo (Infanzia petto di pollo) Carote julienne Pane** Frutta fresca	Tortellini di carne in brodo Hamburger di merluzzo* Patate Pane** Frutta fresca

EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON: CARNE DI MANZO, POLLO, TACCHINO, PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI

 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

 **CALENDARIO PIZZA**

- **MERCOLED' 1^a settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**

- **MARTEDI' 3^a settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**

- **MERCOLEDI' 4^a settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Spinaci* Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta 	Risotto al pomodoro Merluzzo al vapore* Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : mousse di frutta	Crema di zucca Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt 	Polenta e bruscit Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** con marmellata 	Crema di ceci con pasta Polpette di verdure Broccoli all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti 
2	Orzotto con verdure Formaggio Primosale Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : frullato di frutta 	Gnocchi al pomodoro Arrosto di vitello Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti 	Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Insalata Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** e marmellata 	Passato di verdura con pasta Platessa *al forno impanata Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta	Pasta integrale al ragu' vegetale Pollo agli aromi Cavolfiore gratinato Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt 
3	Risotto allo zafferano Frittata al forno Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti 	Crema di carote Pizza margherita Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende : mousse di frutta 	Pasta ai broccoli Polpette di manzo Purea di patate o patate arrosto Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta 	Crema di verdura con farro Merluzzo*al vapore Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt	Pasta e lenticchie Formaggio Carote julienne Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane e marmellata 
4	Risotto al pomodoro Platessa*panata Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : tè e focaccia salata	Pasta integrale al cavolfiore Formaggio Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : frullato di frutta 	Pasta al ragu vegetale Polpette di legumi Insalata mista Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt 	Crema di verdura con orzo Polpette di ricotta e spinaci Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** e marmellata 	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti 



 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
*** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

-  Riso - Pasta - Gnocchi - Pizza - Pane - Cereali
Olio extravergine di oliva - Aceto di mele
Pelati - Pesto - Olive
Legumi secchi
Carne bianca - carne bovina
Latte - burro - yogurt
Ovoprodotti
Ortaggi gelo
Farina bianca e bramata
Confettura - succhi di frutta- zucchero di canna
-  Prosciutto cotto
Parmigiano reggiano DOP
Grana Padano DOP
Mozzarella - Ricotta
Crescenza - Robiola
-  Prosciutto di Parma DOP
Asiago DOP
-  Banane BIO
Cioccolato
- Frutta e verdura a lotta integrata/biologica

Menù Invernale 2021/2022



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settimana	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Mousse di frutta	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane ** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Polenta e Bruscit Carote al forno Pane** Frutta fresca	Crema di ceci con cereali Affettato Insalata mista Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pollo al forno Finocchi all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca
2 Settimana	Pasta integrale con le lenticchie Mozzarella Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di lonza Pure' di patate Pane** Mousse di frutta	Lasagne alla bolognese Formaggio ½ porzione Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Riso al pomodoro Tortino di uovo con patate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane** Frutta fresca	Passato di verdure Salsiccia Broccoli all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta alle verdure Formaggio Patate Pane** Frutta fresca
3 Settimana	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane** Mousse di frutta	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fagioli e speck croccante Spinaci Pane** Frutta fresca	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta	Pasta e fagioli Frittata Patate e prezzemolo Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Cavolfiori Pane** Frutta fresca
4 Settimana	Risotto cremoso al pomodoro Affettato Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane** Frutta fresca	Pasta alle verdure Formaggio da taglio Insalata mista Pane** Mousse di frutta	Pasta integrale con zucca Fusi di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca	Tortellini di carne in brodo Hamburger di merluzzo* Patate Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata Coste all'olio Pane** Frutta fresca	Riso e piselli* Affettato Carote all'olio Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Frutta fresca	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Polenta e Bruscit (per Cascina Elisa polpette di carne) (Infanzia pasta all'olio) Carote al forno Pane** Frutta fresca	Crema di ceci con cereali Insalata mista Affettato ½ porzione Pane** Frutta fresca
2	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di lonza Pure' di patate Pane** Mousse di frutta	Lasagne alla bolognese Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca	Riso al pomodoro Tortino di uovo con patate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane** Frutta fresca
3	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane** Mousse di frutta	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Fagioli e speck croccante Spinaci Pane** Frutta fresca	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta
4	Risotto cremoso al pomodoro Affettato Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane** Frutta fresca	Pasta agli aromi Formaggio da taglio Insalata mista Pane** Mousse di frutta	Pasta integrale con zucca Fusi di pollo (Infanzia petto di pollo) Carote julienne Pane** Frutta fresca	Tortellini di carne in brodo Hamburger di merluzzo* Patate Pane** Frutta fresca



 **GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA**

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLEDÌ 1ª settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDÌ 3ª settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDÌ 4ª settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA

Menù Estivo A.S. 2021-2022 fino al 31 Ottobre 2021

Comune di SAMARATE - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e secondarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Affettato Carote julienne Pane Frutta fresca 	Pizza margherita (a rotazione) Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane Frutta fresca	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo/ petto di pollo impanato Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi/ lenticchie al pomodoro Zucchine Pane Frutta fresca
2	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote all'olio Pane Frutta fresca 	Risotto alla parmigiana Insalata di cannellini e speck Insalata mista con olive (per Inf. Cascina Elisa: Crema di cannellini con pasta e Insalata mista con olive) Pane/Frutta fresca 	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane Frutta fresca 	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca 	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3	Pasta con crema di piselli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane Frutta fresca 	Pastina in brodo Polpette di pesce* con purè Pane Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Pasta pomodoro Asiago Insalata dello chef Pane Frutta fresca 	Pasta al pesto Arrostito di lonza Pomodori in insalata Pane Frutta fresca 	Risotto alle carote Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca 	Insalata verde Riso thai con Polpette al sugo Pane Frutta fresca 	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta fresca 	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane Frutta fresca

PIZZA SAMARATE A ROTAZIONE:
Mercoledì 3 SETTIMANA (22/9):
MATERNA SAMARATE E PRIMARIA SAMARATE
Mercoledì 4 SETTIMANA (29/9):
PRIMARIA MACARIO E MEDIE MACARIO
Martedì 1 SETTIMANA (5/10):
MATERNA CASCINA ELISA E PRIMARIA VERGHERA

GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA
* **materia prima congelata e/o surgelata all'origine**
Pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Menù estivo 2021/2022



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settimana	Pasta al pesto Affettato Carote julienne Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane** Frutta fresca	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo/petto di pollo impanato Patate al forno Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi/ lenticchie al pomodoro Zucchine Pane** Frutta fresca	Risotto con verdure Merluzzo* con pomodoro e prezzemolo Caponata Pane** Frutta fresca	Minestra di verdure Affettato Pomodori Pane** Frutta fresca
2 Settimana	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote all'olio Pane** Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Insalata di cannellini e speck croccante Insalata mista con olive Pane** Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Salsiccia in umido Patate Pane** Frutta fresca	Pasta con melanzane Mozzarella Pomodori Pane** Frutta fresca
3 Settimana	Pasta con crema di piselli* Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Polpette di pesce* con purè Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago Insalata dello chef Pane** Frutta fresca	Pasta al pesto Arrosto di lonza Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca	Risotto alle carote Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Minestra di legumi Scaloppina di pollo Pomodori ripieni Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro e carote Formaggio Finocchi gratinati Pane** Frutta fresca
4 Settimana	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane** Frutta fresca	Insalata verde Riso thai con Polpette al sugo Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Frutta fresca	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano Vitello arrosto Patate con rosmarino Pane** Frutta fresca	Riso con prezzemolo in brodo Tonno Tris di verdure Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Menù estivo 2020/2021

Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio Dal 26 Aprile



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Settimana 1	Pasta al pesto Affettato Carote julienne Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane** Frutta fresca	Riso all'olio e parmigiano Platessa* impanata Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Crema di verdure con pasta Coscia di pollo/petto di pollo impanato Patate al forno Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi/lenticchie al pomodoro Zucchine Pane** Frutta fresca	Risotto con verdure Merluzzo* con pomodoro e prezzemolo Caponata Pane** Frutta fresca	Minestra di verdure Affettato Pomodori Pane** Frutta fresca
Settimana 2	Pasta con verdure di stagione Frittata Carote all'olio Pane** Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Insalata di cannellini e speck croccante Insalata mista con olive Pane** Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Hamburger di manzo Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Salsiccia in umido Patate Pane** Frutta fresca	Pasta con melanzane Mozzarella Pomodori Pane** Frutta fresca
Settimana 3	Pasta con crema di piselli* Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Polpette di pesce* con purè Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago Insalata dello chef Pane** Frutta fresca	Pasta al pesto Arrosto di lonza Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca	Risotto alle carote Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Minestra di legumi Scaloppina di pollo Pomodori ripieni Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro e carote Formaggio Finocchi gratinati Pane** Frutta fresca
Settimana 4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Carote e zucchine julienne Pane** Frutta fresca	Insalata verde Riso thai con Polpette al sugo Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Frutta fresca	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano Vitello arrosto Patate con rosmarino Pane** Frutta fresca	Riso con prezzemolo in brodo Tonno Tris di verdure Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Menù estivo 2020/2021



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Settimana 1	Pasta alla norma Mozzarella Insalata Pane** Frutta fresca	Risotto al basilico cremoso Pesce* con olive Patate Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Involtini di prosciutto e formaggio Carote julienne Pane** Frutta fresca	Pasta zucchine e zafferano Pepite di pollo al forno Pomodori Pane** Frutta fresca	Insalata di pasta Crocchette di patate Fagiolini* Pane** Frutta fresca	Risotto con verdure Merluzzo* con pomodoro e prezzemolo Caponata Pane** Frutta fresca	Minestra di verdure Affettato Pomodori Pane** Frutta fresca
Settimana 2	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce* Insalata e pomodori Pane** Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Uova strapazzate Carote julienne Pane** Frutta fresca	Risotto all'olio e salvia Petto di pollo dorato Zucchine trifolate Pane** Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Robiola Insalata verde Pane** Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro fresco e basilico Fuselli di pollo Fagiolini* saltati Pane** Budino	Risotto allo zafferano Salsiccia in umido Patate Pane** Frutta fresca	Pasta con melanzane Mozzarella Pomodori Pane** Frutta fresca
Settimana 3	Pasta al pomodoro Tonno Insalata con olive Pane** Frutta fresca	Insalata di riso vegetariana Asiago Pomodori Pane** Frutta fresca	Crema estiva con cereali Bocconcini di tacchino dorati Fagiolini* Pane** Frutta fresca	Pasta olio e salvia Gateau di patate Carote grattugiate Pane** Frutta fresca	Risotto alla milanese Uova strapazzate/frittata Zucchine trifolate Pane** Frutta fresca	Minestra di legumi Scaloppina di pollo Pomodori ripieni Pane** Frutta fresca	Pasta pomodoro e carote Formaggio Zucchine Pane** Frutta fresca
Settimana 4	Pasta al pomodoro Hamburger di carne Carote julienne Pane** Frutta fresca	Ravioli burro e salvia Frittata dell'orto Zucchine all'olio Pane** Frutta fresca	Lasagne al pesto Formaggio ½ porzione Pomodori Pane** Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pasta al sugo di pomodoro fresco Bastoncini di pesce* al forno Patate al forno Pane** Yogurt	Pasta zucchine e zafferano Pollo agli aromi Fagiolini* Pane** Frutta fresca	Riso con prezzemolo in brodo Affettato Tris di verdure Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

“ Prendiamoci cura del Nostro benessere e di chi amiamo a partire dalla tavola, portando tutti i “colori del benessere” ... e del gusto!”

Mangiare in modo equilibrato, con un adeguato apporto di calorie e nutrienti e una loro corretta distribuzione nell'arco della giornata, negli anni della crescita, assicura un ottimale sviluppo fisico e cognitivo e contribuisce a mantenere il peso nella norma, scongiurando il rischio di obesità, patologia sempre più diffusa tra i più piccoli. I menù devono essere caratterizzati da varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere elaborati su almeno 4/5 settimane, per evitare ripetizioni e monotonia.

Il menù che proporremo ai nostri piccoli utenti è studiato proprio al fine di contribuire insieme alle famiglie a costruire una sana e corretta dieta alimentare, scudo ed alleato contro la possibile insorgenza di patologie in età adulta.

Per mangiar bene è importante garantire anche un apporto giornaliero di vegetali. Il loro prezioso contenuto di acqua, vitamine, minerali, fibre e sostanze colorate protettive garantisce al nostro organismo il pieno di vitalità e salute, rinforza le difese e riduce il rischio di obesità, diabete, tumori e patologie cardiovascolari.

La proposta per il nuovo anno è un menù costruito ponendo l'attenzione alla funzione e al potere che possiedono i colori dei cibi. A tal proposito nel menù è presente una settimana nella quale in ogni giornata alimentare predomina un colore. La scelta di determinati colori sta nel fatto che dietro alla colorazione di molti alimenti, soprattutto vegetali, si nascondono pigmenti che possono avere effetti benefici sul nostro organismo e possono svolgere importanti funzioni per la nostra salute.

Lo spettro dei colori di frutta e verdura è compreso tra 5 grandi categorie (bianco, giallo, rosso, viola e verde); ad ogni colore corrispondono sostanze specifiche ad azione protettiva, per cui solo variando si possono coprire tutti i fabbisogni dell'organismo. Un modo per assicurare la varietà è quello di scegliere 5 porzioni di frutta e verdura di colore diverso al giorno.

I vegetali bianchi quali aglio, cavolfiore, cipolla, finocchio, funghi, mele, pere, porri, sedano, sono ricchi di polifenoli, flavonoidi, composti solforati, potassio, vitamina C, selenio.

I vegetali giallo/arancio quali arance, limoni, mandarini, pompelmi, melone, albicocche, pesche, nespole, carote, peperoni, zucca, mais, sono ricchi in flavonoidi, carotenoidi e vitamina C.

I vegetali rossi come i pomodori, rape, ravanelli, peperoni, barbabietole, anguria, arance rosse, ciliegie, fragole, contengono licopene e antocianine.

I vegetali verdi come asparagi, agretti, basilico, bietta, broccoli, cavoli, carciofi, cetrioli, cicoria, lattuga, rucola, prezzemolo, spinaci, zucchine, uva bianca, kiwi, contengono clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico e luteina.

I vegetali blu/viola come melanzane, radicchio, fichi, frutti di bosco, susine, uva nera, contengono antocianine, polifenoli, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio.

Nel menù sono proposti anche i legumi, come fagioli, lenticchie, ceci e piselli. I legumi sono fonte di proteine, non contengono però tutti gli amminoacidi essenziali (contenuti invece in carne, pesce, uova e formaggio), ma associati ai cereali (es. pasta e fagioli, riso e piselli, etc.) forniscono proteine di qualità, il cui valore biologico è paragonabile a quello delle proteine animali.

Infine sia i legumi che la frutta e la verdura contengono anche un buona quantità di fibre, che servono a regolarizzare il transito intestinale e a conferire senso di sazietà, limitando il consumo di cibo. Alcune fibre contribuiscono inoltre a controllare i livelli di glucosio e colesterolo nel sangue.

Menù Invernale A.S. 2020-2021 Dal 5 marzo al 23 Aprile

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta agli aromi Fagiolini* Mozzarella Pane integrale** Frutta fresca	Polenta (Pasta in bianco per Infanzia) Carote al forno Bruscitt Pane bianco ** Frutta fresca	Crema di legumi Finocchi in insalata a fantasia dello chef Crocchette di patate Pane bianco** Frutta fresca	Risotto al pomodoro Spinaci* gratinati Cosce/Petto di pollo Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Pasta integrale in salsa aurora Carote julienne Hamburger di merluzzo* Pane bianco** Frutta fresca
2	Pasta burro e salvia Carote cotte Lenticchie Pane bianco** Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e olive Zucchine Bocconcini di nasello* Pane bianco** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Insalata verde Hamburger/arrostato carne bianca Pane bianco** Frutta fresca	Passato di verdura con crostini Patate al rosmarino Frittata Pane bianco** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fagiolini* e pomodori cotti Formaggio Pane integrale** Frutta fresca
3	Pasto allo zafferano Carote Frittata Pane bianco** Agrumi	Vellutata con carote viola Patate al forno Tacchino marinato al vino Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Pasta integrale al pomodoro Insalata con cavolo cappuccio Fagioli in umido Pane bianco** Frutta rossa	Risotto alla parmigiana Cavolfiore/Finocchi gratinati Polpette di merluzzo* Pane bianco** Frutta bianca	Pasta al pesto Zucchine Timballo di formaggio e verdure Pane bianco** Frutta fresca
4	Riso all'inglese Fagiolini* in insalata Uova strapazzate (Frittata per Cascina Elisa) Pane bianco** Frutta fresca	Minestra di farro Patate e fagiolini Platessa* impanata Pane integrale** Frutta fresca	Verdure in pinzimonio e insalata verde Lasagne alla bolognese Pane bianco** Frutta fresca	Orecchiette al pomodoro Insalata mista ½ porzione asiago e polpette di legumi Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi alla sorrentina Spinaci*/Coste all'olio Bocconcini di pollo Pane bianco** Frutta fresca



GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* **materia prima congelata e/o surgelata all'origine**
 ** **pane a ridotto contenuto di sale**

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

PIZZA A ROTAZIONE			
Settimana	Giorno	Scuola (prima rotazione)	Scuola (seconda rotazione)
1^ settimana	Venerdì	Infanzia Cascina Elisa , Scuola primaria Samarate, via Borsi	Scuola primaria San Macario, Medie San Macario
2^ settimana	-	-	-
3^ settimana	Mercoledì	Scuola primaria San Macario, Medie San Macario	Infanzia samarate, Primaria Verghera
4^ settimana	Venerdì	Infanzia Samarate, Primaria Verghera	Infanzia elisa , Scuola primaria Samarate, via Borsi



Menu Invernale Asilo Nido - A.S. 2020/2021

Dal 5 Marzo al 23 Aprile

SAMARATE

Comune di



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Spinaci* Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta	Risotto al pomodoro Merluzzo al vapore* Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : mousse di frutta	Crema di zucca Pizza Mozzarella Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt	Polenta e bruscit Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane***	Crema di ceci con pasta Polpette di verdure Broccoli all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti
2	Orzotto con verdure Formaggio Primosale Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : frullato di frutta	Gnocchi al pomodoro Arrosto di vitello Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti	Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Insalata Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** e marmellata	Passato di verdura con pasta Platessa *al forno impanata Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta	Pasta integrale al ragu' vegetale Pollo agli aromi Cavolfiore gratinato Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt
3	Risotto allo zafferano Frittata al forno Fagiolini*all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti	Crema di carote Pizza Mozzarella Insalata verde Pane*** Frutta fresca Merende : mousse di frutta	Pasta ai broccoli Polpette di manzo Purea di patate o patate arrosto Pane*** Frutta fresca Merende : tè e torta	Crema di verdura con farro Merluzzo*al vapore Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt	Pasta e lenticchie Formaggio Carote julienne Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** e marmellata
4	Risotto al pomodoro Platessa*panata Fagiolini* all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : tè e focaccia salata	Pasta integrale al cavolfiore Formaggio Finocchi all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : frullato di frutta	Pasta al ragu vegetale Polpette di legumi Insalata mista Pane*** Frutta fresca Merende : yogurt	Crema di verdura con orzo Polpette di ricotta e spinaci Carote cotte Pane*** Frutta fresca Merende : tè, pane*** e marmellata	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di tacchino Coste all'olio Pane*** Frutta fresca Merende : spremuta con biscotti

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Menù Invernale 2020/2021



Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio – Dal 5 Marzo al 23 Aprile



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Settimana 1	<p>Passato di verdure con pasta Mozzarella Fagiolini* Pane integrale** Frutta fresca</p>	<p>Polenta Bruscitt Carote al forno Pane bianco ** Frutta fresca</p>	<p>Crema di legumi Crocchette di patate Finocchi in insalata a fantasia dello chef Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Risotto al pomodoro Cosce/Petto di pollo Spinaci* gratinati Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Pasta integrale in salsa aurora Hamburger di merluzzo* Carote julienne Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Risotto allo zafferano Pollo al forno Finocchi all'olio Pane** Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca</p>
Settimana 2	<p>Minestra di verdure con riso Lenticchie Carote cotte Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Pasta integrale pomodoro e olive Bocconcini di nasello* Zucchine Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Risotto allo zafferano Hamburger/arrostato carne bianca Insalata verde Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdura con crostini Frittata Patate al rosmarino Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* e pomodori Pane integrale** Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Salsiccia Broccoli all'olio Pane** Frutta fresca</p>	<p>Pasta alle verdure Tonno Finocchi cotti Pane** Frutta fresca</p>
Settimana 3	<p>Pasta allo zafferano Frittata Carote Pane bianco** Agrumi</p>	<p>Vellutata con carote viola Tacchino marinato al vino Patate al forno Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro Fagioli in umido Insalata con cavolo cappuccio Pane bianco** Frutta rossa</p>	<p>Risotto alla parmigiana Polpette di merluzzo Cavolfiore/Finocchi gratinati Pane bianco** Frutta bianca</p>	<p>Pasta al pesto Timballo di formaggio e verdure Zucchine Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca</p>	<p>Pasta e fagioli Formaggio Cavolfiori gratinati Pane** Frutta fresca</p>
Settimana 4	<p>Riso all'inglese Uova strapazzate Fagiolini* in insalata Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Minestra di farro Platessa* impanata Patate e fagiolini Pane integrale** Frutta fresca</p>	<p>Lasagne alla bolognese Finocchi cotti Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Orecchiette al pomodoro Asiago Insalata mista Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Gnocchi alla sorrentina Bocconcini di pollo Spinaci*/Coste all'olio Pane bianco** Frutta fresca</p>	<p>Minestra di verdure con pasta Tonno Carote all'olio Pane** Frutta fresca</p>	<p>Riso e piselli* Affettato Biete all'olio Pane** Frutta fresca</p>

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

“ Prendiamoci cura del Nostro benessere e di chi amiamo a partire dalla tavola, portando tutti i “colori del benessere”... e del gusto!”

Mangiare in modo equilibrato, con un adeguato apporto di calorie e nutrienti e una loro corretta distribuzione nell’arco della giornata, negli anni della crescita, assicura un ottimale sviluppo fisico e cognitivo e contribuisce a mantenere il peso nella norma, scongiurando il rischio di obesità, patologia sempre più diffusa tra i più piccoli. I menù devono essere caratterizzati da varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere elaborati su almeno 4/5 settimane, per evitare ripetizioni e monotonia.

Il menù che proporremo ai nostri piccoli utenti è studiato proprio al fine di contribuire insieme alle famiglie a costruire una sana e corretta dieta alimentare, scudo ed alleato contro la possibile insorgenza di patologie in età adulta.

Per mangiar bene è importante garantire anche un apporto giornaliero di vegetali. Il loro prezioso contenuto di acqua, vitamine, minerali, fibre e sostanze colorate protettive garantisce al nostro organismo il pieno di vitalità e salute, rinforza le difese e riduce il rischio di obesità, diabete, tumori e patologie cardiovascolari.

La proposta per il nuovo anno è un menù costruito ponendo l’attenzione alla funzione e al potere che possiedono i colori dei cibi. A tal proposito nel menù è presente una settimana nella quale in ogni giornata alimentare predomina un colore. La scelta di determinati colori sta nel fatto che dietro alla colorazione di molti alimenti, soprattutto vegetali, si nascondono pigmenti che possono avere effetti benefici sul nostro organismo e possono svolgere importanti funzioni per la nostra salute.

Lo spettro dei colori di frutta e verdura è compreso tra 5 grandi categorie (bianco, giallo, rosso, viola e verde); ad ogni colore corrispondono sostanze specifiche ad azione protettiva, per cui solo variando si possono coprire tutti i fabbisogni dell’organismo. Un modo per assicurare la varietà è quello di scegliere 5 porzioni di frutta e verdura di colore diverso al giorno.

I vegetali bianchi quali aglio, cavolfiore, cipolla, finocchio, funghi, mele, pere, porri, sedano, sono ricchi di polifenoli, flavonoidi, composti solforati, potassio, vitamina C, selenio.

I vegetali giallo/arancio quali arance, limoni, mandarini, pompelmi, melone, albicocche, pesche, nespole, carote, peperoni, zucca, mais, sono ricchi in flavonoidi, carotenoidi e vitamina C.

I vegetali rossi come i pomodori, rape, ravanelli, peperoni, barbabietole, anguria, arance rosse, ciliegie, fragole, contengono licopene e antocianine.

I vegetali verdi come asparagi, agretti, basilico, bieta, broccoli, cavoli, carciofi, cetrioli, cicoria, lattuga, rucola, prezzemolo, spinaci, zucchine, uva bianca, kiwi, contengono clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico e luteina.

I vegetali blu/viola come melanzane, radicchio, fichi, frutti di bosco, susine, uva nera, contengono antocianine, polifenoli, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio.

Nel menù sono proposti anche i legumi, come fagioli, lenticchie, ceci e piselli. I legumi sono fonte di proteine, non contengono però tutti gli amminoacidi essenziali (contenuti invece in carne, pesce, uova e formaggio), ma associati ai cereali (es. pasta e fagioli, riso e piselli, etc.) forniscono proteine di qualità, il cui valore biologico è paragonabile a quello delle proteine animali.

Infine sia i legumi che la frutta e la verdura contengono anche un buona quantità di fibre, che servono a regolarizzare il transito intestinale e a conferire senso di sazietà, limitando il consumo di cibo. Alcune fibre contribuiscono inoltre a controllare i livelli di glucosio e colesterolo nel sangue.

Menù Invernale A.S. 2020-2021

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta agli aromi Fagiolini* Mozzarella Pane integrale** Frutta fresca	Polenta (Pasta in bianco per Infanzia) Carote al forno Bruscitt Pane bianco ** Frutta fresca	Crema di legumi Finocchi in insalata a fantasia dello chef Crocchette di patate Pane bianco** Frutta fresca	Passato di verdure con pastina integrale Spinaci* gratinati Cosce/Petto di pollo Pane bianco** Frutta fresca	Pasta in salsa aurora Insalata con cavolo cappuccio, mela e noci (contorno alternativo: carote julienne) Hamburger di merluzzo* Pane bianco** Frutta fresca
2	Ravioli in brodo Insalata mista Involtino al forno di cotto e formaggio Pane bianco** Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e olive Zucchine Bocconcini di nasello* e limone Pane bianco** Frutta fresca	Riso alla cantonese Tortino di verdure Pane bianco** Frutta fresca	Pasta burro e salvia Carote cotte Lenticchie Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Pasta al pomodoro Fagiolini* e pomodori cotti (doppio contorno per pizza) Formaggio Pane integrale** Frutta fresca
3	Pasto allo zafferano Carote Frittata Pane bianco** Agrumi	Vellutata viola Patate al forno Tacchino marinato al vino Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Pasta integrale al pomodoro Insalata con cavolo cappuccio (doppio contorno per pizza) Prosciutto cotto Pane bianco** Frutta rossa	Risotto alla parmigiana Cavolfiore/Finocchi gratinati Polpette di merluzzo* Pane bianco** Frutta bianca	Pasta al pesto Zucchine Piselli* in umido Pane bianco** Frutta fresca
4	Riso all'inglese Fagiolini* in insalata Uova strapazzate (Frittata per Cascina Elisa) Pane bianco** Frutta fresca	Orecchiette sarde al pomodoro Insalata mista Platessa* impanata Pane integrale** Frutta fresca	Verdure in pinzimonio (doppio contorno) Lasagne alla bolognese Pane bianco** Frutta fresca	Minestra di farro Finocchi cotti Polpette di zucchine e fagioli cannellini Pane bianco** Frutta fresca	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi alla sorrentina Spinaci*/Coste all'olio (doppio contorno per pizza) Bocconcini di pollo Pane bianco** Frutta fresca



* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

PIZZA A ROTAZIONE		
Settimana	Giorno	Scuola
1^ settimana	-	-
2^ settimana	Venerdì	Infanzia Cascina Elisa , Scuola primaria Samarate, via Borsi
3^ settimana	Mercoledì	Scuola primaria San Macario, Medie San Macario
4^ settimana	Venerdì	Infanzia Samarate, Primaria Verghera

Menù Invernale 2020/2021

Comune di SAMARATE / Utenti a domicilio

In vigore dal 7 gennaio al 4 Marzo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 Settimana	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Mousse di frutta	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane ** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Finocchi crudi Pane** Frutta fresca	Polenta e Bruscit Carote cotte Pane** Frutta fresca	Crema di ceci con pasta Insalata ricca con quadrotti di caciotta Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo olio e limone Finocchi all'olio Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca
2 Settimana	Pasta all'amatriciana Frittata Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta al sugo di pomodoro e carote Primosale Cavolo cappuccio cotto Pane ** Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Arrosto di vitello Carote julienne Pane pugliese Frutta fresca	Crema di fagioli con crostini Tortino ricotta e spinaci Patate Pane** Frutta fresca	Riso al latte Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Salsiccia Broccoli all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta alle verdure Tonno Finocchi cotti Pane** Frutta fresca
3 Settimana	Pasta alla carbonara Formaggio Insalata mista Pane** Frutta fresca	Pastina in brodo Cotoletta di pollo Purè di patate Pane ** Mousse di frutta	Pasta all'olio Polpette al sugo Spinaci Pane** Frutta fresca	Riso e piselli Affettato Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta mimosa Totani* panati Carote all'olio Pane** Frutta fresca	Pasta e fagioli Frittata Cavolfiori gratinati Pane** Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca
4 Settimana	Minestra di lenticchie con riso Affettato Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Frittata Fagiolini* all'olio Pane* Frutta fresca	Insalata mista Pasta pasticciata Formaggio italiano Pane** Mousse di frutta	Pasta con zucca e speck croccante Salsiccia Carote cotte Pane** Frutta fresca	Tortellini di carne in brodo Seppie e piselli* in umido Pane** Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Biete all'olio Pane** Frutta fresca	Riso e piselli* Affettato Carote all'olio Pane** Frutta fresca

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.



Menu Estivo Infanzia, Primaria e Secondaria - A.S. 2020/2021

NO CARNE E DERIVATI

Comune di
SAMARATE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farro pesto e pomodori Formaggio Carote julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Pizza margherita (a rotazione) Pasta al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane ** Mousse di frutta Merende (infanzia): pane e marmellata	Pasta all'olio e parmigiano Totani* panati Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Riso al latte Pesce al forno Insalata mista Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi al pomodoro Tris di verdura gratinata (zucchine, melanzane e peperoni) Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
2	Pasta con verdure di stagione Uova sode (frittata per scuole dell'infanzia) Carote all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): yogurt	Pasta all'olio e parmigiano Insalata di cannellini (crema di cannellini con pasta per Infanzia Cascina Elisa) Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta integrale al pomodoro Formaggio spalmabile Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
3	Pasta e lenticchie Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Passato di verdura con orzo Polpette di pesce* con purè Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Pasta pesto e pomodoro Asiago Insalata mista con cetrioli Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta con zucchine e zafferano Pesce al forno Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Riso al pomodoro Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): frutta
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Pomodori e zucchine julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Insalata verde Riso thai con Polpette di legumi al sugo Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): gelato	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
materia prima congelata e/o surgelata all'origine ** pane a ridotto contenuto di sale



Menu Estivo Infanzia, Primaria e Secondaria - A.S. 2020/2021

NO SUINO

Comune di
SAMARATE



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farro pesto e pomodori Affettato Carote julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Pizza margherita (a rotazione) Pasta al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane ** Mousse di frutta Merende (infanzia): pane e marmellata	Pasta all'olio e parmigiano Totani* panati Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Riso al latte Coscia di pollo Insalata mista Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi al pomodoro Tris di verdura gratinata (zucchine, melanzane e peperoni) Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
2	Pasta con verdure di stagione Uova sode (frittata per scuole dell'infanzia) Carote all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): yogurt	Pasta all'olio e parmigiano Insalata di cannellini e speck croccante (crema di cannellini con pasta per Infanzia Cascina Elisa) Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Ravioli di magro burro e salvia Salsiccia Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
3	Pasta e lenticchie Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Passato di verdura con orzo Polpettine di pesce* con purè Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Pasta pesto e pomodoro Asiago Insalata mista con cetrioli Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta con zucchine e zafferano Arrosto di lonza Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Riso al pomodoro Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): frutta
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Pomodori e zucchine julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Insalata verde Riso thai con Polpette al sugo Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): gelato	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
materia prima congelata e/o surgelata all'origine ** pane a ridotto contenuto di sale



Menu Estivo Scuole infanzia, Primaria, Secondaria - A.S. 2020/2021 a partire dalla 2° settimana di menu

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farro pesto e pomodori Affettato Carote julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Pizza margherita (a rotazione) Pasta al sugo di pomodoro e carote Primosale Insalata verde Pane ** Mousse di frutta Merende (infanzia): pane e marmellata	Pasta all'olio e parmigiano Totani* panati Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Riso al latte Coscia di pollo Insalata mista Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta al pomodoro fresco e origano Polpette di legumi al pomodoro Tris di verdura gratinata (zucchine, melanzane e peperoni) Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
2	Pasta con verdure di stagione Uova sode (frittata per scuole dell'infanzia) Carote all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): yogurt	Pasta all'olio e parmigiano Insalata di cannellini e speck croccante (crema di cannellini con pasta per Infanzia Cascina Elisa) Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Ravioli di magro burro e salvia Salsiccia Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Vellutata di zucchine e patate con crostini Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
3	Pasta e lenticchie Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Passato di verdura con orzo Polpettine di pesce* con purè Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Pasta pesto e pomodoro Asiago Insalata mista con cetrioli Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): gelato	Pasta con zucchine e zafferano Arrosto di lonza Pomodori in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Riso al pomodoro Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): frutta
4	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Pomodori e zucchine julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Insalata verde Riso thai con Polpette al sugo Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e marmellata	Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata di pomodori e cetrioli Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): gelato	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): spremuta e cracker	Pasta e fagioli Insalata ricca con formaggio, olive e mais Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. * materia prima congelata e/o surgelata all'origine ** pane a ridotto contenuto di sale





SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): yogurt	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): cracker	Pinzimonio di verdure crude Pizza margherita (a rotazione) Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): biscotti	Polenta e Bruscit Carote cotte Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e confettura	Crema di ceci con pasta Insalata ricca con quadrotti di caciotta Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
2	Pasta all'amatriciana Frittata Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Insalata mista con cavolo cappuccio Pizza margherita (a rotazione) Pasta al sugo di pomodoro e carote Primosale Pane ** Frutta fresca Merende (infanzia): cracker	Ravioli di magro burro e salvia Arrostito di vitello Carote julienne Pane Pugliese Frutta fresca Merende (infanzia): biscotti	Crema di fagioli con crostini Crocchette di ricotta e spinaci* Spinaci gratinati Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e confettura	Riso al latte Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): frutta
3	Pasta alla carbonara Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Pastina in brodo Cotoletta di pollo Pure' di patate Pane ** Mousse di frutta Merende (infanzia): cracker	Pasta all'olio Polpette al sugo Insalata verde e rossa Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): biscotti	Riso e piselli Affettato ½ porzione Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e confettura	Pasta mimosa Totani* panati Carote all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta
4	Minestra di lenticchie con riso Affettato ½ porzione Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): yogurt	Pasta al ragù di verdure Crocchette all'uovo (frittata per infanzia Cascina Elisa) Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): cracker	Insalata mista Pizza margherita (a rotazione) Pasta pasticciata Formaggio Italiceo Pane** Mousse di frutta Merende (infanzia): biscotti	Pasta con zucca e speck croccante Coscia di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): pane e confettura	Tortellini di carne in brodo Seppie e piselli* in umido Pane** Frutta fresca Merende (infanzia): frutta

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.



SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Pastina in brodo vegetale
Formaggio al taglio
Fagiolini*
Pane
Frutta fresca
MERENDA: gelato

Pasta all'olio e parmigiano
Platessa* dorata
Pomodori in insalata
Pane
Frutta fresca
MERENDA: focaccia

Risotto al limone e basilico
Frittata
Insalata mista
Pane
Frutta fresca
MERENDA: frullato di frutta e biscotti

Crema di verdure
Pizza margherita
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca
MERENDA: pane e confettura

Pasta integrale al pomodoro e basilico
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata mista
Pane
Frutta fresca
MERENDA: yogurt

2

Straciatella
Formaggio fresco
Carote julienne
Pane
Frutta fresca
MERENDA: gelato

Risotto alla parmigiana
Arrosto di tacchino agli aromi
Fagiolini* all'olio
Pane
Frutta fresca
MERENDA: pane e confettura

Crema di carote con pastina
Polpette di legumi
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca
MERENDA: bruschetta al pomodoro

Pasta integrale con crema di zucchine
Petto di pollo al limone
Pomodori gratinati
Pane/Frutta fresca
MERENDA: frullato di frutta e fette biscottate

Risotto allo zafferano
Polpette di merluzzo*
Insalata mista
Pane
Frutta fresca
MERENDA: yogurt

3

Pasta alle verdure
Frittata con verdure
Pomodori in insalata
Pane
Frutta fresca
MERENDA: gelato

Insalata di orzo con legumi
Polpette di melanzana
Insalata mista
Pane
Frutta fresca
MERENDA: torta allo yogurt

Crema di verdure
Pizza margherita
Carote julienne
Pane
Frutta fresca
MERENDA: frullato di frutta e biscotti

Crema di carote con riso
Arrosto di lonza agli aromi
Patate arrosto
Pane
Frutta fresca
MERENDA: pane e confettura

Pasta olio e parmigiano
Platessa* dorata
Fagiolini* all'olio
Pane
Frutta fresca
MERENDA: yogurt

4

Insalata di farro con pomodoro fresco, basilico e olive
Formaggio al taglio
Fagiolini* all'olio
Pane
Frutta fresca
MERENDA: gelato

Trofie al pesto con zucchine
Polpette di manzo
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca
MERENDA: pane e marmellata

Crema di ceci
Tortino di verdure
Pomodori in insalata
Pane
Frutta fresca
MERENDA: torta di mele

Risotto al pomodoro
Pollo panato
Carote all'olio
Pane
Frutta fresca
MERENDA: frullato di frutta e fette biscottate

Pasta pomodoro e ricotta
Filetto di merluzzo* con erbe e pangrattato
Insalata mista
Pane
Frutta fresca
MERENDA: Yogurt

*** materia prima congelata e/o surgelata all'origine**
Pane a ridotto contenuto di sale

Formaggi freschi: a rotazione robiola, crescenza primo sale, mozzarella.
Formaggi al taglio: a rotazione asiago, provolone e italoico
Le verdure potranno subire delle variazioni in base alla stagionalità.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Menù Invernale A.S. 2021/2022 REV. 1 del 10-1-2022

Comune di Samarate - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Uova strapazzate Spinaci* gratinati Pane** Frutta fresca 	Risotto alla zucca Filetto di limanda* dorato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca 	Polenta e Bruscit (per Cascina Elisa polpette di carne) (Infanzia pasta all'olio) Carote al forno Pane** Frutta fresca 	Crema di ceci con cereali Insalata mista Affettato ½ porzione Pane** Frutta fresca 
2	Pasta integrale con lenticchie Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane** Frutta fresca 	Pastina in brodo Cotoletta di lonza Pure' di patate Pane** Frutta fresca 	Lasagne alla bolognese Insalata fantasia dello chef Pane** Frutta fresca 	Riso al pomodoro Tortino di uovo con patate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca 	Pasta mimosa Platessa* dorata Carote all'olio Pane** Frutta fresca
3	Pasta pomodoro e ricotta Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca 	Pasta sugo di pomodoro e carote Formaggio fresco Insalata mista con agrumi e olive Pane** Frutta fresca 	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo Carote julienne Pane** Frutta fresca 	Crema di verdure con orzo Fagioli e speck croccante Spinaci Pane** Frutta fresca 	Riso cremoso Merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane** Frutta fresca
4	Risotto cremoso al pomodoro Affettato Finocchi in insalata Pane** Frutta fresca	Passato di verdura Lenticchie Crocchette di patate Pane** Frutta fresca 	Pasta agli aromi Formaggio da taglio Insalata mista Pane** Frutta fresca 	Pasta integrale con zucca Fusi di pollo (Infanzia petto di pollo) Carote julienne Pane** Frutta fresca 	Tortellini di carne in brodo Hamburger di merluzzo* Patate Pane** Frutta fresca



GIORNATE CON MATERIE PRIME INTERAMENTE DI ORIGINE BIOLOGICA

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine

** pane a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.



CALENDARIO PIZZA

- **MERCOLED' 1^ settimana: PRIMARIA SAN MACARIO E SECONDARIA SAN MACARIO**
- **MARTEDI' 3^ settimana: INFANZIA SAMARATE E PRIMARIA VERGHERA**
- **MERCOLEDI' 4^ settimana: INFANZIA CASCINA ELISA E PRIMARIA SAMARATE**

CON LA PIZZA IL MENU' PREVEDE: PIZZA MARGHERITA + CONTORNO + PANE + FRUTTA