



Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Menù autunnale per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado- ALLEGATO N.2 A.1

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro	Insalata di riso/riso all'olio*	Pasta al pesto	Passato di verdura estivo con crostini/riso**	Pasta pomodoro e ricotta
Tonno sott'olio	Bocconcini di pollo fritto	Manzo alla pizzaiola	Fontina e mortadella	Spezzatino di tacchino
Pisellini all'olio	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate arrosto	Insalata verde
Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca/prodotto tipico	Frutta fresca
lunedì	martedì	mercoledì MENU' BIO	giovedì	venerdì
Pasta tricolore al burro	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Gnocchi al pesto	Pasta alle melanzane
Bastoncini di pesce al forno	Uova sode	Pecorino	Lonza di maiale agli aromi	Petto di pollo alla salvia
Carote all'olio	Insalata mista	Pomodori	Finocchi crudité	Fagiolini all'olio
Frutta fresca	Frutta fresca/ prodotto tipico	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Riso al pomodoro	Ravioli burro e salvia	Pasta al salmone	Orzo freddo al tonno/pasta all'olio*	Pasta con zucchine e pinoli
Tacchino al forno	Bocconcini di mozzarella	Prosciutto crudo /cotto*	Cosce di pollo arrosto	Crocchette di pesce
Pisellini all'olio	Pomodori	Fagiolini all'olio	Zucchine trifolate	Purè di patate
Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca
lunedì MENU' BIO	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Bruschetta al pomodoro	Passato di verdura estivo con pasta	Tortellini rosè	Pasta al pesto	Riso all'olio
Frittata	Roast beef	Petto di pollo al latte	Prosciutto cotto	Parmigiano
Carote filangé / carote all'olio*	Patate lesse	Spinaci saltati	Insalata verde con mais	Pomodori
Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Succo di frutta	Frutta fresca

* Variazione prevista per la scuola d'infanzia

** Variazione prevista per la scuola media

Il prodotto tipico sarà concordato con l'U.O. Refezione

Menù invernale per la scuola d'Infanzia Primaria e Secondaria di I grado ALLEGATO N. 2 A.2

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Risotto alla parmigiana	Lasagne al forno	Riso al pomodoro	Pasta fantasia (tricolore) al burro	Passato di verdura con orzo
Merluzzo aromatizzato con maionese	Bocconcini di parmigiano	Tonno sott'olio	Manzo arrosto con pomodoro	Scaloppe d'arista al limone
Carote all'olio	Insalata verde	Fagioli cannellini all'olio	Puré di patate	Bietola saltata
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana/Prodotto tipico	Frutta fresca
lunedì MENU' BIO	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Risotto di zucca	Passato di verdura con crostini	Pasta al tonno
Frittata con patate	Rollata di tacchino con mortadella	Petto di pollo fritto	Pizza	Parmigiano
Carote filangé	Pisellini all'olio	Insalata mista		Tris di verdure al vapore
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca
lunedì	martedì 13	mercoledì	giovedì	venerdì
Pasta all'amatriciana	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pastina in brodo	Ravioli burro e salvia	Polenta al ragu'
Prosciutto cotto	Spezzatino di manzo	Polpettone con tacchino e bietole	Frittata	Mozzarella
Spinaci burro e parmigiano	Crocchette di patate	Carote filangé	Pisellini all'olio	Insalata verde
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Banana
lunedì	martedì	mercoledì MENU' BIO	giovedì	venerdì
Cappelletti in brodo	Risotto ai porri	Passato di ceci con pasta	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro e olive/pasta al pomodoro*
Crocchette di pesce al forno	Lonza di maiale agli aromi	Stracchino	Cosce di pollo arrosto	Prosciutto crudo/cotto*
Fagiolini all'olio	Puré di patate	Bietole all'olio	Finocchi crudité	Patate arrosto
Frutta fresca	Budino	Banana	Prodotto tipico/Frutta fresca	Frutta fresca
Settimana menù di Natale				
lunedì	martedì	mercoledì MENU' NATALE	giovedì	venerdì
Passato di verdura con riso	Pasta al forno	Cappelletti in brodo	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
Tacchino arrosto	Formaggio	Crocchette di pollo	Tonno all'olio	Prosciutto cotto
Bietola saltata	Tris di verdure al vapore	Patatine Pai	Fagioli all'uccelletto	Carote filangé
Frutta fresca	Frutta fresca	Panettone	Frutta fresca	Banana



Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Menù primaverile per la scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - ALLEGATO N.2 A 4

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì MENU' BIO	venerdì
Crema di verdure estiva con crostini/riso**	Pasta al pesto	Ravioli burro e salvia	Bruschetta al pomodoro	Risotto di carote
Bresaola / prosciutto cotto*	Bocconcini di pollo fritto	Merluzzo aromatizzato e maionese	Bocc. Mozzarella	Polpettone di manzo con pomodoro
Pomodori	Carote filangé	Ratatouille di verdure/ insalata con mais*	Pisellini all'olio	Zucchine trifolate
Succo di frutta	Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Gnocchi al pomodoro	Pasta al burro	Pasta al ragù	Risotto di asparagi	Pasta pomodoro e basilico
Emmenthal e mortadella /prodotto tipico	Cosce di pollo arrosto	Uova sode	Scaloppine d'arista al limone	Tonno all'olio d'oliva
Pomodori	Patate lesse	Insalata mista	Carote filangè con mais	Fagioli verdi
Frutta fresca	Succo di frutta	Banana	Frutta fresca	Frutta fresca
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì MENU' BIO
Pasta alla pizzaiola	Crema di verdura estiva con crostini/orzo**	Pasta fredda al tonno/senza olive*	Pasta al pesto	Risotto al pomodoro
Crocchette di merluzzo	Spezzatino di tacchino agli agrumi	Prosciutto cotto	Roast beef	Frittata
Pisellini all'olio	Insalata verde	Patate arrosto	Pomodori	Fagiolini all'olio
Frutta fresca	Banana	Frutta fresca	Succo di frutta	Frutta fresca
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Tagliatelle Paglia e Fieno al pomodoro	Insalata di riso/riso all'olio*	Pasta al pesto	Pasta al ragù di pesce	Pasta all'olio
Arista arrosto	Bocc. Mozzarella	Petto di pollo alla salvia	Prosciutto crudo	Bastoncini di pesce
Zucchine trifolate	Pomodori e cetrioli	Purè di patate/Patate lesse	Insalata e pomodori	Carote all'olio
Frutta fresca	Frutta fresca	Succo di frutta	Banana	Frutta fresca

* variazioni per la scuola Infanzia

** variazioni per scuola secondaria di primo grado

Il prodotto tipico sarà concordato con l'U.O. Refezione



Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica - Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

TERZA SETTIMANA MENU' AUTUNNALE - Allegato n. 2 B.1

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'				
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		
RISO AL POMODORO				RAVIOLI BURRO E SALVIA				PASTA AL SALMONE				PASTA ALL'OLIO				PASTA CON ZUCCHINE E PINOLI				
carote fresche	2	2	2	burro	7	10	10	cipolle	2	2	2	olio extra vergine	8	8	8	basilico	5	5	5	
cipolle	2	2	2	latte uht mukki	3	3	3	filetti di salmone surgelato	20	30	30	parmigiano reggiano	8	10	10	olio extra vergine	5	8	8	
olio extra vergine	3	4	5	olio extra vergine	2	2	2	panna da cucina	50	60	80	pasta di semola	60	90	90	parmigiano reggiano	10	10	10	
parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80				pasta di semola	50	60	80		
pomodori pelati	50	70	70	ravioli di ricotta e spinaci freschi	110	140	140	prezzemolo	2	2	2	COSCE DI POLLO ARROSTO				pinoli	5	5	5	
riso ribe parboiled	60	70	80	salvia	2	2	2	vino bianco	2	2	2	cosce di pollo	200	250	250	zucchine fresche	30	30	40	
sedano fresco	2	2	2																	
				MOZZARELLA				PROSCIUTTO COTTO				ZUCCHINE TRIFOLATE				CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO				
				mozzarella bocconcini	50	100	100	prosciutto cotto senza polifosfati	50	*	70	cipolle	2	2	2	cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	
TACCHINO AGLI AROMI												olio extra vergine	6	8	8	olio extra vergine	2	2	2	
farina tipo 00	7	7	7	POMODORI INSALATARI				FAGIOLINI ALL'OLIO SURGELATI				zucchine fresche	100	130	130	pane grattato	10	10	10	
fesa di tacchino	90	100	120	olio extra vergine	8	8	8	fagiolini finissimi surgelati	90	100	100				patate fresche	20	30	30		
olio extra vergine	5	7	7	pomodori insalatari	110	140	150	olio extra vergine	8	8	10	PANE FRESCO				uova pastorizzate	14	14	14	
rosmarino	2	3	3								pane fresco affettato	50	50	60	nuggets di pesce (14gr ciascuno)	5	7	8		
salvia	2	3	3	PANE FRESCO				PANE FRESCO							PURE' DI PATATE					
vino bianco	2	2	2	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	BANANA	banane	1	1	1	burro	8	8	8
																latte uht mukki	40	40	40	
PISELLINI ALL'OLIO				FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA				PASTA FREDDA AL TONNO								
olio extra vergine	6	8	8	frutta fresca	150	150	150	frutta fresca	150	150	150	cipolle	2	2	2	patate fresche	150	170	170	
pisellini extrafini surgelati	70	80	100									olio extravergine	8	10	10					
												orzo	60	80	80	PANE FRESCO				
PANE FRESCO												tonno sott'olio yellow finn	30	30	30	pane fresco affettato	50	50	60	
pane fresco affettato	50	50	60									capperi	5	5						
												olive nere denocciolate	10	10		FRUTTA FRESCA				
BUDINO												prezzemolo	2	2		frutta fresca	150	150	150	
budino	1	1	1									pomodori san marzano	50	60						

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



QUARTA SETTIMANA MENU' AUTUNNALE - Allegato n. 2 B.1

LUNEDI' MENU' BIO				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'						
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE				
BRUSCHETTA AL POMODORO BIO				PASSATO DI VERDURA ESTIVO CON PASTA				TORTELLINI ROSE'				PASTA AL PESTO				RISO ALL'OLIO						
	2	2	2	minestrone surgelati	30	40	40	burro	5	10	10	basilico	20	20	20	olio extra vergine	10	10	10			
				olio extra vergine	5	5	5	farina tipo 00	5	5	10	olio extra vergine	4	4	4	parmigiano reggiano	8	10	10			
				parmigiano reggiano	5	5	5	latte uht mukki	20	25	25	parmigiano reggiano	8	8	8	riso ribe parboiled	60	70	80			
	50	60	80	pasta di semola	40	40	50	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	PARMIGIANO REGGIANO						
	70	80	100	pomodori san marzano	15	20	20	pomodori pelati	20	30	40	pecorino	8	8	8	parmigiano reggiano	40	40	60			
				zucchine fresche	10	10	10	tortellini al prosciutto freschi	80	110	110	pinoli	5	5	5							
FRITTATA bio				ROAST BEEF				PETTO DI POLLO AL LATTE				PROSCIUTTO COTTO				POMODORI INSALATARI						
	10	10	10	aglio a mazzi	2	2	2	aglio a mazzi	2	2	2	prosciutto cotto senza polifosfati	50	70	70	olio extra vergine	8	8	8			
				magro bovino scelto	90	110	110	farina tipo 00	10	10	10					pomodori insalatari	110	140	150			
				olio extra vergine	8	10	10	latte uht mukki	15	20	20	INSALATA VERDE CON MAIS				PANE FRESCO						
				rosmarino	2	2	2	olio extra vergine	5	6	6	insalata	40	50	60	pane fresco affettato	50	50	60			
				salvia	2	2	2	petto di pollo	100	110	120	mais	10	20	20							
				vino bianco	2	2	2	rosmarino	2	2	2	olio extra vergine	7	8	8	FRUTTA FRESCA						
				PATATE LESSE				SPINACI SALTATI SURGELATI				PANE FRESCO				frutta fresca						
				olio extra vergine	10	10	10	aglio a mazzi	2	2	2	pane fresco affettato	50	50	60							
				patate fresche	170	220	220	olio extra vergine	8	8	8											
				PANE FRESCO				spinaci in foglie surgelati				110	130	140	SUCCO DI FRUTTA							
				pane fresco affettato	50	50	60	PANE FRESCO				succo di frutta				1	1	1				
				BANANA				pane fresco affettato				50	50	60								
				banane	1	1	1	FRUTTA FRESCA														
								frutta fresca				150	150	150								

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



PRIMA SETTIMANA MENU' INVERNALE 1 - Allegato n. 2 B. 2

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
RISOTTO ALLA PARMIGIANA				LASAGNE AL RAGU'				RISO AL POMODORO				PASTA TRICOLORE AL BURRO				PASSATO DI VERDURA CON ORZO			
burro	10	10	10	burro	10	10	10	carote fresche	2	2	2	burro	10	10	10	minestrone surgelati	50	50	70
olio extra vergine	5	5	5	carote fresche	2	2	2	cipolle	2	2	2	latte uht mukki	3	4	5	olio extra vergine	5	5	5
parmigiano reggiano	15	20	20	cipolle	2	2	2	olio extra vergine	3	4	5	parmigiano reggiano	8	10	10	orzo perlato	40	40	50
riso ribe parboiled	60	70	70	farina tipo 00	10	10	10	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	60	70	90	parmigiano reggiano	5	5	5
				latte uht mukki	90	90	90	pomodori pelati	50	70	70					patate fresche	20	20	20
MERLUZZO AROMATIZZATO CON MAIONESE				MAGRO BOVINO SCELTO				RISO RIBE PARBOILED				MANZO ARROSTO AL POMODORO				POMODORI PELATI			
aglio a mazzi	2	2	2	olio extra vergine	5	5	5	sedano fresco	2	2	2	magro bovino scelto	90	110	110				
cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	parmigiano reggiano	10	10	10					olio extra vergine	8	8	10	SCALOPPINA DI ARISTA			
maionese	15	20	20	pasta fresca per lasagne	50	60	70	TONNO SOTT'OLIO				POMODORI PELATI				ARISTA DI MAIALE			
olio extra vergine	5	6	6	pomodori pelati	60	70	70	olio extra vergine	2	2	2	rosmarino	2	2	2	disossato	90	120	120
prezzemolo	2	2	2	sedano fresco	2	2	2	tonno sott'olio yellow finn	60	70	80	salvia	2	2	2	limoni	20	20	20
															olio extra vergine	6	8	8	
CAROTE ALL'OLIO SURGELATE				PARMIGIANO REGGIANO				FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO				PURE' DI PATATE				ROSMARINO			
carote a rondelle surgelati	80	100	100	parmigiano reggiano	40	40	60	fagioli cannellini secchi	40	40	50	burro	8	8	8	BIETOLA SALTATA SURGELATA			
olio extra vergine	8	8	8					olio extra vergine	6	8	8	latte uht mukki	40	40	40	aglio a mazzi	2	2	2
				INSALATA VERDE				PANE FRESCO				PATATE FRESCHE				BIEIOLA SURGELATA			
PANE FRESCO				insalata	40	50	60	PANE FRESCO				PANE FRESCO				OLIO EXTRA VERGINE			
pane fresco affettato	50	50	60	olio extra vergine	7	8	8	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	PANE FRESCO			
FRUTTA FRESCA				PANE FRESCO				FRUTTA FRESCA				BANANA				PANE FRESCO			
frutta fresca	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60	frutta fresca	150	150	150	banane	1	1	1	PANE FRESCO			
															FRUTTA FRESCA				
				FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA			
				frutta fresca	150	150	150	frutta fresca	150	150	150	frutta fresca	150	150	150	FRUTTA FRESCA			

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica - Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

TERZA SETTIMANA MENU' INVERNALE 1 - Allegato n. 2 B. 2

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
PASTA ALL'AMATRICIANA				PASTA AL POMODORO				PASTINA ALL'UOVO IN BRODO				RAVIOLI BURRO E SALVIA				POLENTA AL RAGU'			
carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	burro	7	10	10	carote fresche	2	2	2
cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	latte uht mukki	3	3	3	cipolle	2	2	2
olio extra vergine	5	5	5	olio extra vergine	3	4	5	cosce di pollo	0	0	200	olio extra vergine	2	2	2	farina per polenta precotta	50	70	80
pancetta	20	20	20	parmigiano reggiano	5	5	5	magro per lesso	20	40	40	parmigiano reggiano	5	5	5	magro bovino scelto	20	30	30
parmigiano reggiano	5	5	5	gnocchetti di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5	ravioli di ricotta e spinaci freschi	110	140	140	olio extra vergine	5	5	5
pasta di semola	50	60	80	pomodori pelati	50	70	70	pastina all'uovo per brodo	35	40	40	salvia	2	2	2	parmigiano reggiano	5	5	5
tomodori pelati	70	70	70	sedano fresco	2	2	2	tomodori pelati	10	10	10	FRITTATA				tomodori pelati	50	60	60
sedano fresco	2	2	2	SPEZZATINO DI MANZO				sedano fresco	2	2	2	latte uht mukki	10	10	10	sedano fresco	2	2	2
PROSCIUTTO COTTO				carote fresche	2	2	2	POLPETTONE DI TACCHINO E BIETOLE				olio extra vergine	7	8	8	MOZZARELLA			
prosciutto cotto senza polifosfati	50	70	70	cipolle	2	2	2	bietola surgelata	10	10	30	parmigiano reggiano	8	10	10	mozzarella bocconcini	50	100	100
SPINACI BURRO E PARMIGIANO				magro bovino scelto	110	160	200	fesa di tacchino	80	90	100	uova pastorizzate	50	100	100	INSALATA VERDE			
burro	5	5	5	olio extra vergine	6	8	8	olio extra vergine	8	10	10	PISELLINI ALL'OLIO				insalata	40	50	60
parmigiano reggiano	5	5	5	tomodori pelati	10	20	20	pane grattato	10	10	10	olio extra vergine	6	8	8	olio extra vergine	7	8	8
spinaci in foglie surgelati	110	130	140	sedano fresco	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10	pisellini extrafini surgelati	70	80	100	PANE FRESCO			
PANE FRESCO				CROCCHETTE DI PATATE				uova pastorizzate	14	14	14	PANE FRESCO				pane fresco affettato	50	50	60
pane fresco affettato	50	50	60	crocchette di patate	60	90	120	CAROTE FILANGE'				pane fresco affettato	50	50	60	BANANA			
FRUTTA FRESCA				PANE FRESCO				carote fresche	30	50	50	FRUTTA FRESCA				banane	1	1	1
frutta fresca	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60	limoni	5	5	5	frutta fresca	150	150	150				
				FRUTTA FRESCA				olio extra vergine	7	8	8								
				frutta fresca	150	150	150	PANE FRESCO											
								pane fresco affettato	50	50	60								
								FRUTTA FRESCA											
								frutta fresca	150	150	150								

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



QUARTA SETTIMANA MENU' INVERNALE 1 - Allegato n. 2 B. 2

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI' MENU' BIO				GIOVEDI'				VENERDI'				
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		
CAPPELLETTI IN BRODO				RISOTTO AI PORRI				PASSATO DI CECI C/PASTA BIOLOGICO				GNOCCHI AL POMODORO				PASTA AL POMODORO				
cappelletti	50	60	70	cipolle	2	2	2	ceci secchi biologici	20	30	30	carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	
carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	6	7	7	olio extra vergine bio	3	5	5	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	
cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta biologica	30	40	50	gnocchi di patate freschi	130	150	160	olio extra vergine	3	5	5	
cosce di pollo	0	0	200	porri	20	30	30	pomodori pelati bio	8	8	10	olio extra vergine	3	4	5	parmigiano reggiano	5	5	5	
magro per lessso	20	25	35	riso ribe parboiled	50	70	80	STRACCHINO BIOLOGICO	pomodori pelati				60	80	80	pasta di semola	50	80	80	
parmigiano reggiano	5	5	5	ARISTA ARROSTO	stracchino biologico				50	100	100	sedano fresco	2	2	2	pomodori pelati	50	70	70	
pomodori pelati	10	10	10	arista di maiale disossato	90	110	110	BIETOLA ALL'OLIO BIO SURGELATA	COSCE DI POLLO ARROSTO				PROSCIUTTO COTTO							
sedano fresco	2	2	2	farina tipo 00	7	7	7	bietola surgelata bio	110	120	140	cosce di pollo	200	250	250	prosciutto cotto senza polifosfati	50	70	70	
CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO	olio extra vergine				6	8	8	olio extra vergine bio	8	8	8	FINOCCHI CRUDITE'	PATATE ARROSTO FRESCHE							
cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	PURE' DI PATATE	pane fresco affettato biologico				50	50	60	finocchi freschi	70	80	100	olio extra vergine	10	10	10	
nuggets di pesce 14gr ciascuna	5	7	8	burro	8	8	8	PANE FRESCO	BANANA				PANE FRESCO							
olio extra vergine	2	2	2	latte uht mukki	40	40	40	banane	1	1	1	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	
pane grattato	10	10	10	patate fresche	150	170	170	PANE FRESCO	FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA							
patate fresche	20	30	30	PANE FRESCO	budino				1	1	1	frutta fresca	150	150	150	frutta fresca	150	150	150	
uova pastorizzate	14	14	14	budino	1	1	1	PANE FRESCO	PASTA AL POMODORO E OLIVE				PASTA AL POMODORO E OLIVE							
FAGIOLINI ALL'OLIO SURGELATI	pane fresco affettato				50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	
fagiolini finissimi surgelati	90	100	100	BUDINO	pane fresco affettato				50	50	60	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	
olio extra vergine	8	8	10	budino	1	1	1	FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	olio extra vergine	4	5	5	
PANE FRESCO	pane fresco affettato				50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	olive nere denocciolate	20	20	20	olive nere denocciolate	20	20	20	
pane fresco affettato	50	50	60	FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	parmigiano reggiano	5	5	5	parmigiano reggiano	5	5	5	
FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	pasta di semola	60	80	80	
frutta fresca	150	150	150	FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	frutta fresca	150	150	150	pomodori pelati	70	70	70	
				FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	frutta fresca	150	150	150	sedano fresco	2	2	2	
				FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	frutta fresca	150	150	150	PROSCIUTTO CRUDO	PROSCIUTTO CRUDO			
				FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	frutta fresca	150	150	150	senza osso	70	70	70	
				FRUTTA FRESCA	pane fresco affettato				50	50	60	frutta fresca	150	150	150					

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



SETTIMANA MENU' DI NATALE - Allegato n. 2 B. 2

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
PASSATO DI VERDURA C/RISO				PASTA AL FORNO				CAPPELLETTI IN BRODO				PASTA ALL'OLIO				PASTA AL POMODORO			
minestrone surgelati	50	50	70	burro	10	10	10	cappelletti	50	60	70	olio extra vergine	8	8	8	carote fresche	2	2	2
olio extra vergine	5	5	5	carote fresche	2	2	2	carote fresche	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10	cipolle	2	2	2
parmigiano reggiano	5	5	5	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	pasta di semola	60	70	90	olio extra vergine	3	4	5
patate fresche	20	20	20	farina tipo 00	10	10	10	cosce di pollo	0	0	200				parmigiano reggiano	5	5	5	
pomodori pelati	6	6	6	latte uht mukki	30	40	40	magro per lessso	20	25	35	TONNO SOTT'OLIO				pasta di semola	50	60	80
riso ribe parboiled	40	40	50	magro bovino scelto	30	30	30	parmigiano reggiano	5	5	5	olio extra vergine	2	2	2	pomodori pelati	50	70	70
				olio extra vergine	4	6	6	pomodori pelati	10	10	10	tonno sott'olio yellow finn	60	70	80	sedano fresco	2	2	2
TACCHINO AGLI AROMI				parmigiano reggiano	10	10	10	sedano fresco	2	2	2								
farina tipo 00	7	7	7	pasta di semola	40	50	60					FAGIOLI CANNELLINI ALL'UCCELLETTO				PROSCIUTTO COTTO			
fesa di tacchino	90	100	120	pomodori pelati	30	50	50	CROCCHETTE DI POLLO				aglio a mazzi	2	2	2	prosciutto cotto senza			
olio extra vergine	5	7	7	sedano fresco	2	2	2	aglio a mazzi	2	2	2	fagioli cannellini secchi	40	40	50	polifosfati	50	70	70
rosmarino	2	3	3					nuggets di pollo	null	null	null	olio extra vergine	7	7	7	CAROTE FILANGE'			
salvia	2	3	3	PARMIGIANO REGGIANO				olio di mais	25	50	50	pomodori pelati	15	20	20	carote fresche	30	50	50
vino bianco	2	2	2	parmigiano reggiano	40	40	60	olio extra vergine	4	4	4	salvia	2	2	2	limoni	5	5	5
								pane grattato	10	10	10	PANE FRESCO				olio extra vergine	7	8	8
BIETOLA ALL'OLIO SURGELATA				TRIS DI VERDURE AL VAPORE				parmigiano reggiano	5	8	8	PANE FRESCO				PANE FRESCO			
bietola surgelata	110	120	140	broccoli di cavolo	20	30	40	patate fresche	30	40	40	pane fresco affettato	50	50	60	PANE FRESCO			
olio extra vergine	8	8	8	carote fresche	20	30	40	petto di pollo	90	110	120	FRUTTA FRESCA				pane fresco affettato	50	50	60
				olio extra vergine	10	10	10	prezzemolo	2	2	2	FRUTTA FRESCA							
PANE FRESCO				patate fresche	70	100	100	uova pastorizzate	14	14	14	frutta fresca	150	150	150	BANANA			
pane fresco affettato	50	50	60	PANE FRESCO				PATATINE NEL SACCHETTO PAI											
				pane fresco affettato	50	50	60	patatine nel sacchetto (pai)	25	25	25								
FRUTTA FRESCA				FRUTTA FRESCA				PANE FRESCO											
frutta fresca	150	150	150	frutta fresca	150	150	150	pane fresco affettato	50	50	60								
								PANETTONE											
								panettone	1	1	1								

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



PRIMA SETTIMANA MENU' INVERNALE 2 - Allegato n. 2 B. 3

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI' MENU' BIO			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
POLENTA AL RAGU'				PASSATO DI VERDURA C/RISO				PASTA ALL'OLIO				LASAGNE AL RAGU'				PASSATO DI FAGIOLI CANNELLINI C/PASTA BIOLOGICO			
carote fresche	2	2	2	minestrone surgelati	50	50	70	olio extra vergine	8	8	8	burro	10	10	10	fagioli secchi bio	20	30	30
cipolle	2	2	2	olio extra vergine	5	5	5	parmigiano reggiano	8	10	10	carote fresche	2	2	2	olio extra vergine biologico	3	5	5
farina per polenta precotta	50	70	80	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	60	70	90	cipolle	2	2	2	pasta biologica	30	40	50
magro bovino scelto	20	30	30	patate fresche	20	20	20	MANZO ALLA PIZZAIOLA				farina tipo 00	10	10	10	patate fresche bio	10	10	10
olio extra vergine	5	5	5	pomodori pelati	6	6	6	CAPPERI	3	3	3	latte uht mukki	90	90	90	pomodori pelati bio	8	8	10
parmigiano reggiano	5	5	5	riso ribe parboiled	40	40	50	magro bovino scelto	90	110	110	olio extra vergine	5	5	5	PANE E OLIO EXTRA VERGINE BIO			
pomodori pelati	50	60	60									parmigiano reggiano	10	10	10	olio extra vergine biologico	10	15	15
sedano fresco	2	2	2	PIZZA				olio extra vergine	6	8	8	pasta fresca per lasagne	50	60	70	pane fresco affettato biologico	60	70	80
				farina tipo 0	80	100	100	pomodori pelati	20	30	30	pomodori pelati	60	70	70	FINOCCHI E CAROTE CRUDITE' BIO			
TACCHINO AGLI AROMI				lievito di birra	5	5	5	PATATE LESSE				sedano fresco	2	2	2	carote fresche bio	15	25	25
farina tipo 00	7	7	7	mozzarella bocconcini	40	40	50	olio extra vergine	10	10	10	PARMIGIANO REGGIANO				finocchi bio freschi	35	40	50
fesa di tacchino	90	100	120	origano	3	3	3	patate fresche	170	220	220	parmigiano reggiano	40	40	60	olio extra vergine biologico	10	10	10
olio extra vergine	5	7	7	pomodori pelati	50	50	50	PANE FRESCO				SPINACI SALTATI SURGELATI				FRUTTA FRESCA			
rosmarino	2	3	3	BANANA				pane fresco affettato	50	50	60	aglio a mazzi	2	2	2	frutta fresca	150	150	150
salvia	2	3	3	banane	1	1	1	FRUTTA FRESCA				olio extra vergine	8	8	8				
vino bianco	2	2	2					frutta fresca	150	150	150	spinaci in foglie surgelati	110	130	140				
CAROTE ALL'OLIO SURGELATE												PANE FRESCO							
carote a rondelle surgelati	80	100	100									pane fresco affettato	50	50	60				
olio extra vergine	8	8	8									FRUTTA FRESCA							
PANE FRESCO												frutta fresca	150	150	150				
pane fresco affettato	50	50	60																
FRUTTA FRESCA																			
frutta fresca	150	150	150																

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



SECONDA SETTIMANA MENU' INVERNALE 2 - Allegato n. 2 B. 3

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
CREMA DI PATATE E CAROTE CON RISO				GNOCCHI AL POMODORO				CAPPELLETTI IN BRODO				PASTA AL RAGU' DI MANZO				PASTA AL BURRO			
carote a rondelle surgelati	40	40	50	carote fresche	2	2	2	cappelletti	50	60	70	carote fresche	2	2	2	burro	10	10	10
carote fresche	null	null	null	cipolle	2	2	2	carote fresche	2	2	2	cipolle	2	2	2	latte uht mukki	3	4	5
olio extra vergine	5	5	5	gnocchi di patate freschi	130	150	160	cipolle	2	2	2	magro bovino scelto	20	30	30	parmigiano reggiano	8	10	10
parmigiano reggiano	5	5	5	olio extra vergine	3	4	5	cosce di pollo	0	0	200	olio extra vergine	4	6	6	pasta di semola	60	70	90
patate fresche	40	40	50	parmigiano reggiano	5	5	5	magro per lesso	20	25	35	parmigiano reggiano	5	5	5				
riso ribe parboiled	40	50	50	pomodori pelati	60	80	80	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	TORTINO PROSCIUTTO COTTO E FONTINA			
				sedano fresco	2	2	2	pomodori pelati	10	10	10	pomodori pelati	50	60	60	fontina	20	20	20
ARISTA ARROSTO				PLATESSA FRITTA				PECORINO				PETTO DI POLLO ALLA MUGNAIA				latte uht mukki			
arista di maiale disossato	90	110	110	filetti di platessa impanata surgelata	120	120	120	pecorino	50	70	80	farina tipo 00	10	10	10	prosciutto cotto senza polifosfati	20	20	20
farina tipo 00	7	7	7	limoni	20	20	20	olio di mais	50	50	50	olio extra vergine	4	6	8	uova pastorizzate	50	100	100
olio extra vergine	6	8	8	olio di mais	50	50	50					petto di pollo	100	110	120				
FAGIOLINI ALL'OLIO SURGELATI				BIETOLA ALL'OLIO SURGELATA				BIETOLA ALL'OLIO SURGELATA				petto di pollo				PISELLINI ALL'OLIO			
fagiolini finissimi surgelati	90	100	100	INSALATA VERDE CON MAIS				bietola surgelata	110	120	140	vino bianco	2	3	3	olio extra vergine	6	8	8
olio extra vergine	8	8	10	insalata	40	50	60	olio extra vergine	8	8	8								
				mais	10	20	20					FAGIOLINI SURGELATI E PATATE LESSI				pisellini extrafini surgelati	70	80	100
PANE FRESCO				olio extra vergine	7	8	8	PANE FRESCO				fagiolini finissimi surgelati	40	50	50	PANE FRESCO			
pane fresco affettato	50	50	60					pane fresco affettato	50	50	60	olio extra vergine	10	10	10	pane fresco affettato	50	50	60
				PANE FRESCO				BANANA				patate fresche	70	100	100	FRUTTA FRESCA			
FRUTTA FRESCA				pane fresco affettato	50	50	60	banane	1	1	1	PANE FRESCO				frutta fresca	150	150	150
frutta fresca	150	150	150	FRUTTA FRESCA								pane fresco affettato	50	50	60				
				frutta fresca	150	150	150					FRUTTA FRESCA							
												frutta fresca	150	150	150				

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



TERZA SETTIMANA MENU' INVERNALE 2 - Allegato n. 2 B. 3

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'											
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE									
PASTINA ALL'UOVO IN BRODO				PASTA AL RAGU' VEGETALE				RAVIOLI AL POMODORO				PASSATO DI VERDURA C/RISO				PASTA TRICOLORE ALL'OLIO											
carote fresche	2	2	2	carote fresche	20	30	30	carote fresche	2	2	2	minestrone surgelati	50	50	70	olio extra vergine	8	8	8								
cipolle	2	2	2	olio extra vergine	6	6	6	cipolle	2	2	2	olio extra vergine	5	5	5	parmigiano reggiano	8	10	10								
cosce di pollo	0	0	200	parmigiano reggiano	5	5	5	olio extra vergine	3	4	5	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	60	70	90								
magro per lesso	20	40	40	pasta di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5	patate fresche	20	20	20	TONNO SOTT'OLIO											
parmigiano reggiano	5	5	5	patate fresche	20	30	30	pomodori pelati	50	70	70	pomodori pelati	6	6	6												
pastina all'uovo per brodo	35	40	40	pisellini extrafini surgelati	20	20	20	ravioli di ricotta e spinaci freschi	110	140	140	riso ribe parboiled	40	40	50	olio extra vergine	2	2	2								
pomodori pelati	10	10	10	pomodori pelati	20	40	40	sedano fresco	2	2	2					tonno sott'olio yellow finn	60	70	80								
sedano fresco	2	2	2	sedano fresco	20	30	30					POLPETTONE DI MANZO CON POMODORO															
																FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO											
CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO				COSCE DI POLLO ARROSTO				parmigiano reggiano				40		60	carote fresche	2	2	2	fagioli cannellini secchi	40	40	50					
cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	cosce di pollo	200	250	250									cipolle	2	2	2	olio extra vergine	6	8	8				
nuggets di pesce 14gr ciascuna	5	7	8					TRIS DI VERDURE AL VAPORE								farina tipo 00	10	10	10								
olio extra vergine	2	2	2	PURE' DI PATATE				broccoli di cavolo				20	30	40	latte intero fresco mukki	10	10	10	PANE FRESCO								
pane grattato	10	10	10	burro	8	8	8	carote fresche	20	30	40	limoni	2	2	2	magro bovino scelto	70	80	100	pane fresco affettato	50	50	60				
patate fresche	20	30	30	latte uht mukki	40	40	40	olio extra vergine	10	10	10	olio extra vergine	8	8	8	olio extra vergine	8	8	8	FRUTTA FRESCA							
uova pastorizzate	14	14	14	patate fresche	150	170	170	patate fresche	70	100	100	pane grattato	10	10	10	parmigiano reggiano	5	5	5	frutta fresca	150	150	150				
INSALATA E CAROTE				PANE FRESCO				PANE FRESCO																			
carote fresche	20	30	30	pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60	patate fresche	20	30	30	patate fresche	20	30	30								
insalata	30	30	40					BANANA								sedano fresco	2	2	2								
olio extra vergine	10	10	10	FRUTTA FRESCA				frutta fresca				150	150	150	banane	1	1	1	uova pastorizzate	10	15	15					
PANE FRESCO																BIETOLA ALL'OLIO SURGELATA											
pane fresco affettato	50	50	60													bietola surgelata	110	120	140								
FRUTTA FRESCA																				olio extra vergine	8	8	8				
frutta fresca	150	150	150																	PANE FRESCO							
PASTA AL POMODORO																								FRUTTA FRESCA			
carote fresche	2	2	2																								
cipolle	2	2	2																								
olio extra vergine	3	4	5																								
parmigiano reggiano	5	5	5																								
pasta di semola	50	60	80																								
pomodori pelati	50	70	70																								
sedano fresco	2	2	2																								

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



PRIMA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO - Allegato n. 2 B. 4

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI' MENU' BIO				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
PASSATO DI VERDURA ESTIVO CON CROSTINI				PASTA AL PESTO				RAVIOLI BURRO E SALVIA				BRUSCHETTA AL POMODORO bio				RISO CON CAROTE			
	20	30	30	basilico	20	20	20	burro	7	10	10	basilico bio	2	2	2	burro	5	7	7
crostini				olio extra vergine	4	4	4	latte uht mukki	3	3	3	olio extra vergine biologico	10	15	15	carote a rondelle surgelati	30	40	40
minestrone surgelati	30	40	40	parmigiano reggiano	8	8	8	olio extra vergine	2	2	2	pane fresco affettato biologico	50	60	80	cipolle	2	2	2
olio extra vergine	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5	pomodori san marzano bio	70	80	100	parmigiano reggiano	5	5	5
parmigiano reggiano	5	5	5	pecorino	8	8	8	ravioli di ricotta e spinaci freschi	110	140	140					riso ribe parboiled	45	70	70
pomodori san marzano	15	20	20	pinoli	5	5	5	salvia	2	2	2	MOZZARELLA BIO							
zucchine fresche	10	10	10									mozzarella bocconcini bio	50	100	100	POLPETTONE DI MANZO CON POMODORO			
riso			50																
PROSCIUTTO COTTO				POLLO FRITTO				MERLUZZO AROMATIZZATO CON MAIONESE											
				farina tipo 00	10	10	10	aglio a mazzi	2	2	2	PISELLINI ALL'OLIO BIO				carote fresche	2	2	2
prosciutto cotto senza polifosfati	50		70	limoni	20	20	20	cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	olio extra vergine biologico	6	8	8	cipolle	2	2	2
				olio di mais	50	50	50	maionese	15	20	20	pisellini extrafini surgelati biologici	70	80	100	farina tipo 00	10	10	10
POMODORI INSALATARI				petto di pollo	100	120	130	olio extra vergine	5	6	6				latte intero fresco mukki	10	10	10	
olio extra vergine	8	8	8	uova pastorizzate	14	14	14	prezzemolo	2	2	2	PANE FRESCO BIO				limoni	2	2	2
pomodori insalatari	110	140	150									pane fresco affettato biologico	50	50	60	magro bovino scelto	70	80	100
																olio extra vergine	8	8	8
PANE FRESCO				CAROTE FILANGE'				INSALATA VERDE CON MAIS				FRUTTA FRESCA				pane grattato	10	10	10
pane fresco affettato	50	50	60	carote fresche	30	50	50	insalata	40		60	frutta fresca	150	150	150	parmigiano reggiano	5	5	5
				limoni	5	5	5	mais	10		20					patate fresche	20	30	30
SUCCO DI FRUTTA				olio extra vergine	7	8	8	olio extra vergine	7		8					pomodori pelati	10	20	20
succo di frutta	1	1	1													sedano fresco	2	2	2
				PANE FRESCO				PANE FRESCO								uova pastorizzate	10	15	15
BRESAOLA				pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato	50	50	60								
bresaola		35	40													ZUCCHINE TRIFOLATE			
				FRUTTA FRESCA				BANANA								cipolle	2	2	2
				frutta fresca	150	150	150	banane	1	1	1					olio extra vergine	6	8	8
								RATATOUILLE DI VERDURA								zucchine fresche	100	130	130
								melanzane	30		30								
								olio extra vergine	5		5					PANE FRESCO			
								patate fresche	50		50					pane fresco affettato	50	50	60
								peperoni freschi	30		30					FRUTTA FRESCA			
								zucchine fresche	30		30					frutta fresca	150	150	150

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



SECONDA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO - Allegato n. 2 B. 4

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
GNOCCHI AL POMODORO				PASTA AL BURRO				PASTA AL RAGU' DI MANZO				RISOTTO AGLI ASPARAGI				PASTA AL POMODORO E BASILICO			
	2	2	2	burro	10	10	10	carote fresche	2	2	2	asparagi surgelati	30	40	40	basilico	5	5	5
	2	2	2	latte uht mukki	3	4	5	cipolle	2	2	2	cipolle	2	2	2	olio extra vergine	7	7	7
gnocchi di patate freschi	130	150	160	parmigiano reggiano	8	10	10	magro bovino scelto	20	30	30	olio extra vergine	6	7	7	parmigiano reggiano	5	5	5
olio extra vergine	3	4	5	pasta di semola	60	70	90	olio extra vergine	4	6	6	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80
parmigiano reggiano	5	5	5	COSCE DI POLLO ARROSTO				parmigiano reggiano	5	5	5	riso ribe parboiled	50	70	70	pomodori san marzano	50	50	50
pomodori pelati	60	80	80	cosce di pollo	200	250	250	pasta di semola	50	60	80	SCALOPPINA DI ARISTA				TONNO SOTT'OLIO			
sedano fresco	2	2	2					pomodori pelati	50	60	60	arista di maiale disossato	90	120	120	olio extra vergine	2	2	2
EMMENTHAL E MORTADELLA OPPURE MORTADELLA DI PRATO				PATATE LESSE				UOVA SODE				CAROTE FILANGE' CON MAIS				FAGIOLI VERDI ALL'OLIO			
emmental bavarese	30	40	50	olio extra vergine	10	10	10	uova sode sgusciate	1	1.5	2	limoni	20	20	20	tonno sott'olio yellow finn	60	70	80
mortadella	30	40	50	patate fresche	170	220	220				olio extra vergine	6	8	8	FAGIOLI VERDI ALL'OLIO				
Mortadella di Prato	40	60	70	PANE FRESCO				INSALATA E CAROTE				CAROTE FILANGE' CON MAIS				PANE FRESCO			
POMODORI INSALATARI				pane fresco affettato	50	50	60	carote fresche	20	30	30	carote fresche	30	50	50	pane fresco affettato	50	50	60
olio extra vergine	8	8	8	SUCCO DI FRUTTA				insalata	30	30	40	limoni	5	5	5	PANE FRESCO			
pomodori insalatari	110	140	150	succo di frutta	1	1	1	olio extra vergine	10	10	10	mais	10	20	20	pane fresco affettato	50	50	60
PANE FRESCO								PANE FRESCO				PANE FRESCO				FRUTTA FRESCA			
pane fresco affettato	50	50	60					pane fresco affettato	50	50	60	olio extra vergine	7	7	7	pane fresco affettato	50	50	60
FRUTTA FRESCA								BANANA				PANE FRESCO				FRUTTA FRESCA			
frutta fresca	150	150	150					banane	1	1	1	pane fresco affettato	50	50	60	frutta fresca	150	150	150
												FRUTTA FRESCA							
												frutta fresca	150	150	150				

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica - Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

TERZA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO - Allegato n. 2 B. 4

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI' MENU' BIO						
	IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE			
PASTA ALLA PIZZAIOLA				PASSATO DI VERDURA ESTIVO CON CROSTINI				PASTA FREDDA AL TONNO				PASTA AL PESTO				RISO AL POMODORO BIOLOGICO						
carote fresche	2	2	2	crostini	20	30	30	capperi	5	5	5	basilico	20	20	20	carote fresche bio	2	2	2			
cipolle	2	2	2	minestrone surgelati	30	40	40	olio extra vergine	8	8	10	olio extra vergine	4	4	4	cipolle bio	2	2	2			
mozzarella bocconcini	10	25	25	olio extra vergine	5	5	5	olive nere denocciolate	*	10	10	parmigiano reggiano	8	8	8	olio extra vergine bio	3	4	5			
olio extra vergine	5	5	5	parmigiano reggiano	5	5	5	pasta di semola	50	60	80	pasta di semola	50	60	80	parmigiano reggiano	5	5	5			
origano	2	2	2	pomodori san marzano	15	20	20	pomodori san marzano	30	50	60	pecorino	8	8	8	pomodori pelati bio	50	70	70			
parmigiano reggiano	5	5	5	zucchine fresche	10	10	10	prezzemolo	2	2	2	pinoli	5	5	5	riso ribe parboiled biologico	60	70	80			
pasta di semola	50	60	80	orzo			50	tonno sott'olio yellow finn	20	30	30				sedano fresco bio	2	2	2				
pomodori pelati	50	70	70	SPEZZATINO DI TACCHINO AGLI AGRUMI				PROSCIUTTO COTTO				ROAST BEEF										
sedano fresco	2	2	2	carote fresche	10	10	10	prosciutto cotto senza polifosfati	50	70	70	aglio a mazzi	2	2	2	FRITTATA bio						
				cipolle	10	10	10					magro bovino scelto	90	110	110	latte uht mukki	10	10	10			
CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO				farina tipo 00	10	10	10	PATATE ARROSTO FRESCHE				olio extra vergine	8	10	10	olio extra vergine bio	7	8	8			
cuori di merluzzo surgelati	110	130	150	fesa di tacchino	110	160	200	PATATE ARROSTO FRESCHE				rosmarino	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10			
nuggets di pesce 14gr ciascuna	5	7	8	limoni bio	20	20	20	olio extra vergine	10	10	10	salvia	2	2	2	uova pastorizzate bio	50	100	100			
olio extra vergine	2	2	2	olio extra vergine	8	8	8	patate fresche	170	220	220	vino bianco	2	2	2	FAGIOLINI ALL'OLIO BIO SURGELATI bio						
pane grattato	10	10	10	sedano fresco	10	10	10	PANE FRESCO				POMODORI INSALATARI										
patate fresche	20	30	30	vino bianco	2	2	2	pane fresco affettato	50	50	60	olio extra vergine	8	8	8	aglio finissimi surgelati bio	90	100	100			
uova pastorizzate	14	14	14	INSALATA VERDE				FRUTTA FRESCA				pomodori insalatari	110	140	150	olio extra vergine bio	8	8	10			
PISELLINI ALL'OLIO				insalata	40	50	60	frutta fresca	150	150	150	PANE FRESCO				PANE FRESCO BIO						
olio extra vergine	6	8	8	olio extra vergine	7	8	8				pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato biologico	50	50	60				
pisellini extrafini surgelati	70	80	100	PANE FRESCO				PANE FRESCO				SUCCO DI FRUTTA				FRUTTA FRESCA						
PANE FRESCO				pane fresco affettato	50	50	60				pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato biologico	50	50	60	frutta fresca	150	150	150
pane fresco affettato	50	50	60	BANANA				BANANA				SUCCO DI FRUTTA				FRUTTA FRESCA						
FRUTTA FRESCA				banane	1	1	1				pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato biologico	50	50	60	frutta fresca	150	150	150
frutta fresca	150	150	150								pane fresco affettato	50	50	60	pane fresco affettato biologico	50	50	60	frutta fresca	150	150	150

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti

QUARTA SETTIMANA MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO - Allegato n. 2 B. 4

LUNEDI'				MARTEDI'				MERCOLEDI'				GIOVEDI'				VENERDI'			
IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE		IN	PR	SE	
TAGLIATELLE PAGLIA E Fieno AL POMODORO				RISO ALL'OLIO				PASTA AL PESTO				PASTA AL PESCE				PASTA ALL'OLIO			
carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	10	10	10	basilico	20	20	20	carote fresche	2	2	2	olio extra vergine	8	8	8
cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10	olio extra vergine	4	4	4	cipolle	2	2	2	parmigiano reggiano	8	10	10
olio extra vergine	3	4	5	riso ribe parboiled	60	70	80	parmigiano reggiano	8	8	8	cuori di merluzzo surgelati	30	40	40	pasta di semola	60	70	90
parmigiano reggiano	5	5	5					pasta di semola	50	60	80	olio extra vergine	5	6	7				
pomodori pelati	50	70	70	MOZZARELLA				pecorino	8	8	8	pasta di semola	50	60	80	BASTONCINI DI PESCE			
sedano fresco	2	2	2	mozzarella bocconcini	50	100	100	pinoli	5	5	5	pomodori pelati	50	60	70	bastoncini di pesce surgelati (30gr ciascuno)	3	4	5
tagliatelle paglia e fieno	45	55	65									sedano fresco	2	2	2	CAROTE ALL'OLIO SURGELATE			
				POMODORI INSALATARI E CETRIOLI				PETTO DI POLLO ALLA SALVIA								CAROTE ALL'OLIO SURGELATE			
ARISTA ARROSTO				cetrioli	20	20	30	farina tipo 00	10	10	10	PROSCIUTTO CRUDO				carote a rondelle surgelati	80	100	100
arista di maiale disossato	90	110	110	olio extra vergine	10	10	10	olio extra vergine	4	6	7	prosciutto stagionato senza osso	50	70	70	olio extra vergine	8	8	8
farina tipo 00	7	7	7	pomodori insalatari	70	80	100	petto di pollo	100	110	120								
olio extra vergine	6	8	8					salvia	2	3	3	INSALATA E POMODORI INSALATARI				PANE FRESCO			
				PANE FRESCO				PURE' DI PATATE				insalata				pane fresco affettato			
ZUCCHINE TRIFOLATE				pane fresco affettato	50	50	60	burro	8	8	8	olio extra vergine	10	10	10	pomodori insalatari	20	20	30
cipolle	2	2	2	FRUTTA FRESCA				latte uht mukki				pane fresco affettato				FRUTTA FRESCA			
olio extra vergine	6	8	8	frutta fresca	150	150	150	patate fresche	150	170	170	pane fresco affettato	50	50	60	frutta fresca			
zucchine fresche	100	130	130																
PANE FRESCO				INSALATA DI RISO				PANE FRESCO											
pane fresco affettato	50	50	60	emmental bavarese	10	10		pane fresco affettato	50	50	60	BANANA							
				olio extra vergine	8	10						banane							
FRUTTA FRESCA				olive nere denocciolate	10	10		SUCCO DI FRUTTA											
frutta fresca	150	150	150	pisellini extrafini surgelati	10	10		succo di frutta	1	1	1								
				polifostati	10	10													
				riso ribe parboiled	60	80													
				sott'olio misti	30	30													

In rosso sono segnalate le variazioni delle pietanze previste fra i diversi ordini di scuola

* L'Ufficio Refezione potrà prevedere la variazione della grammatura del pane, onde evitare inutili sprechi, in base al consumo effettivo da parte degli utenti



Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Servizio Pubblica Istruzione - U.O. Refezione Scolastica

Programma fornitura per "PROGETTO COLAZIONE A SCUOLA" - Allegato n. 2 C

MENU' AUTUNNALE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
frutta fresca	banana	crackers/frutta fresca per la scuola d'infanzia	succo di frutta	frutta fresca
frutta fresca	schacciata	banana equosolidale	yogurt alla frutta	frutta fresca
tortina	frutta fresca	frutta fresca	banana	frutta fresca

MENU' INVERNALE 1a PARTE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
crackers/frutta fresca per la scuola d'infanzia	frutta fresca	yogurt alla frutta	banana equosolidale/panino di Sant'Antonio*	frutta fresca bio/biscottini di Prato con cioccolato*
tortina	frutta fresca	frutta fresca	banana	schacciata
frutta fresca	crackers/frutta fresca per la scuola d'infanzia	frutta fresca	tortina	banana
frutta fresca	budino	banana	schacciata/ mantovana*	frutta fresca
latte e cacao	frutta fresca	panettone	frutta fresca	banana

MENU' INVERNALE 2a PARTE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
crackers/ cioccolatina equosolidale*	banana	tortina	frutta fresca	frutta fresca
frutta fresca	schacciata	banana	frutta fresca/ cenci*	tortina
frutta fresca	crackers/frutta fresca per la scuola d'infanzia	banana equosolidale	frutta fresca	yogurt alla frutta
budino	banana	frutta fresca	schacciata	frutta fresca bio

MENU' PRIMAVERILE

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
succo di frutta	frutta fresca	banana	yogurt alla frutta	frutta fresca
tortina	succo di frutta	banana	frutta fresca	frutta fresca
frutta fresca	banana	crackers	succo di frutta	frutta fresca
frutta fresca	schacciata	succo di frutta	banana equosolidale	frutta fresca

Note: la fornitura è prevista per le scuole che aderiscono a tale progetto in sostituzione della frutta a fine pasto.

- I suddetti prodotti dovranno corrispondere alle Caratteristiche Merceologiche previste nell'Allegato 3.
- La schiacciata all'olio (prodotto fresco da forno): circa gr. 30/35 a porzione.
- Mantovana : circa 40 gr. a porzione.
- crackers: pacchettino monoporzioe da gr. 20/25.
- latte e cacao: monorazione in confezione Tetra-pack.
- Budino in monorazione
- Il prodotto dolciario tipico e tradizionale locale (mantovana, biscottini, cenci) deve essere fornito dietro specifica richiesta dell'U. O. Refezione secondo una programmazione specifica.