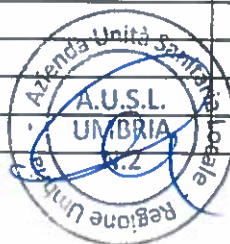


MENU' MENSA SCOLASTICA - COMUNE DI MONTECASTRILLI
AUTUNNO - INVERNO Periodo di applicabilità 1 Settembre -- 30 Marzo
INFANZIA E PRIMARIA

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Lunedì	RISOTTO AL PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO / CRUDO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MINESTRA DI RISO CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE AL TEGAMINO PISELLI IN CASSERUOLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURE SFORNATO DI PATATE CON FONTINA E PROSCIUTTO COTTO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	FARFALLINE OLIO E PARMIGIANO ROAST BEEF DI VITELLONE INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Martedì	SEDANINI AL RAGU' FRITTATA AL FORNO PISELLI IN CASSERUOLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO COTOLETTA DI POLLO AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO/COTTO BROCCOLI AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL RAGU' UOVA AL TEGAMINO PISELLI IN CASSERUOLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO VERDURE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Mercoledì	LASAGNE AL POMODORO MOZZARELLA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO ARISTA AL FORNO INSALATA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	ZUPPA DI LEGUMI SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE AL FORNO VERDURA SALTATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	TAGLIATELLE AL POMODORO POLPETTINE DI VITELLONE AL FORNO O IN UMIDO SPINACI AL LIMONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	LASAGNE AL POMODORO RICOTTA E STRACCHINO VERDURA SALTATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Giovedì	PENNETTE AL POMODORO COSCI DI POLLO ARROSTO MIX DI VERDURE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL TONNO CACIOTTA MIX DI VERDURE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA AL POMODORO SPEZZATINO DI VITELLA IN CASSERUOLA BIETOLINE AL LIMONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI AL POMODORO CACIOTTA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO DI PESCE FRITTATA AL FORNO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Venerdì	FARFALLINE OLIO E PARMIGIANO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURA COTTA AL LIMONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o DOLCE PANE INTEGRALE	TORTELLINI/GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO SPINACI SALTATI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO DI PESCE RICOTTA E STRACCHINO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O DOLCE PANE	PASTA AURORA BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO CIME DI RAPA AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASSATO DI VERDURE COSCI DI POLLO ARROSTO PUREA DI PATATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE

MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI
 MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
PRIMO PIATTO	GR	GR
❖ Risotto al parmigiano		
Riso	50/60	70/80
Parmigiano	5	5
Olio EVO	8	10
❖ Pasta al pomodoro		
Pasta	50/60	70/80
Pomodori pelati	30	50
Parmigiano	5	5
Olio EVO	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Pasta olio e parmigiano		
Pasta	50/60	70/80
Olio EVO	8	10
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Minestra di riso con fagioli		
Riso	30	40
Fagioli	10	10
Parmigiano	5	5
Olio EVO	8	10
Odori	q.b	q.b
❖ Pasta al pesto		
Pasta	50/60	70/80
Pesto	15	20
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Tortellini / Gnocchetti sardi al pomodoro		
Pasta	50/60	70/80
Pomodoro	30	50
Olio Evo	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Ravioli al pomodoro		
Ravioli	120	160
Pomodoro	30	50
Parmigiano	5	5
Olio EVO	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Risotto di pesce		
Riso	50/60	70/80
Pesce misto	30	40
Olio EVO	q.b	q.b



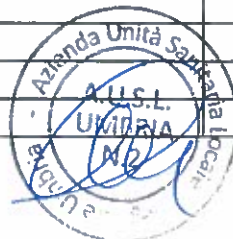
MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI
MONTECASTRILLI
- RICETTE E GRAMMATURE-
Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
Cipolla	q.b	q.b
❖ Passato di verdure		
Verdura mista di stagione	110	130
Legumi secchi	20	25
Parmigiano	5	5
Olio EVO	q.b	q.b
Odori	q.b	q.b
❖ Risotto / Pasta al ragù		
Riso /Pasta	50/60	70/80
Ragù	15	20
Odori	q.b	q.b
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
❖ Gnocchi al pomodoro		
Gnocchi	120	160
Pomodoro	30	50
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Pasta al tonno		
Pasta	50/60	70/80
Tonno	10	10
Pomodori pelati	30	50
Olio EVO	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Lasagne al pomodoro		
Pasta all'uovo	50	70
Ragù		
Carne di vitellone	10	12
Pomodori pelati	10	15
Odori	q.b	q.b
Besciamella		
Latte	5	6
Farina	5	6
Noce moscata	q.b	q.b
Parmigiano	5	5
❖ Pasta aurora		
Pasta	50/60	70/80
Pomodori pelati	q.b	q.b
Panna	20	25
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Zuppa di legumi		



MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI
MONTECASTRILLI
- RICETTE E GRAMMATURE-
Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
Legumi secchi	20	30
Legumi freschi	40	50
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
SECONDO PIATTO		
GR GR		
❖ Formaggi		
Stracchino/ Mozzarella / Caciotta / Ricotta	40	50
❖ Affettati		
Prosciutto cotto / Prosciutto crudo	40	50
❖ Petto di pollo al forno		
Pollo	50	60
Pan grattato	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
Erbe aromatiche	q.b	q.b
❖ Uova strapazzate al tegamino /frittata al forno		
Uova	Nr.1	Nr.1
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Bastoncini di merluzzo al forno		
Bastoncini	2	3
❖ Sformato di patate con fontina e prosciutto		
Patate	130	140
Fontina	10	15
Uovo	½	1
Prosciutto cotto	15	20
❖ Scaloppine di tacchino al limone		
Petto di tacchino	50	60
Farina	q.b	q.b
Limone/ erbe aromatiche	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Spezzatino di vitella		
Carne di vitella /maiale	50	60
Erbe aromatiche	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Cosci di pollo arrosto		
Pollo	90	120
Aglio, rosmarino, limone	q.b	q.b
Olio Evo	q.b	q.b
❖ Hamburger di vitella al forno		
Carne di vitella	50	60
Odori	q.b	q.b
❖ Polpettine di vitellone		



MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI
MONTECASTRILLI
- RICETTE E GRAMMATURE-
Aggiornamento del 22.05.2019

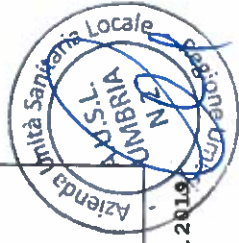
	Scuola infanzia	Scuola primaria
Macinato di vitellone	40	50
Uova	q.b	q.b
Pan grattato	q.b	q.b
Parmigiano	5	10
Latte	q.b	q.b
Erbe aromatiche	q.b	q.b
❖ Arista di maiale al forno	50	60
Salsa :		
Carota, sedano e cipolla	20	30
Rosmarino, salvia	q.b	q.b
Vino bianco e limone	q.b	q.b
❖ Roast beef di vitellone al forno		
Carne di vitellone	50	60
Sedano, carota, cipolla	20	30
Rosmarino, salvia, vino bianco(latte)	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
CONTORNI		
❖ Carote crude	40	50
❖ Insalata	40	50
❖ Piselli/spinaci/bieta/carote/fagiolini/cavolfiore/ cime di rapa	40	50
❖ Patate	100	140
❖ Pomodori	80	100
❖ Verdure gratinate/grigliate	40	50
❖ Purea di patate		
Patate	50	70
Latte	20	30
Burro	3	4
Parmigiano	3	4
DOLCE		
❖ Crostata fatta in casa	50	70
Farina/uova/zucchero/limone/vanillina		
Sale/burro e marmellata		
❖ Pane	40	50
❖ Frutta	100	150
❖ Sale iodato	q.b	q.b



MENU' MENSA SCOLASTICA - COMUNE DI MONTECASTRILLI
PRIMA VERA - ESTATE Periodo di applicabilità 1 Aprile - 30 Giugno
INFANZIA E PRIMARIA

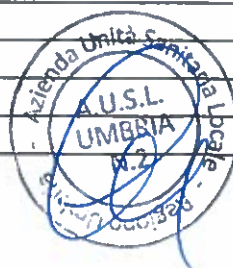


	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Lunedì	RISOTTO AL PARMIGIANO COSCI DI POLLO ARROSTO INSALATA MISTA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	MINESTRA DI RISO CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE FAGIOLINI ALL' OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORMATO DI PATATE E VERDURE AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASSATO DI VERDURE PIZZA MARGHERITA INSALATA DI CAROTE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FARFALLINE OLIO E PARMIGIANO COSCI DI POLLO ARROSTO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Martedì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO /CRUDO VERDURE GRATINATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO FETTINE DI VITELLA ALLA PIZZAIOLA IN PADELLA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	RAVIOLI AL POMODORO E BASILICO RICOTTA E STRACCHINO VERDURA AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL RAGU' OMELETTE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA FREDDA ESTIVA RICOTTA E STRACCHINO FAGIOLINI ALL' OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Mercoledì	LASAGNE AL POMODORO. MOZZARELLA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	SEDANINI AL POMODORO E BASILICO CROSTINI ALLA NAPOLETANA AL FORNO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MINISTRONE DI VERDURE SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	TAGLIATELLE POMODORO E BASILICO STRACCETTI DI POLLO AL FORNO INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	LASAGNE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Giovedì	PASTA AL POMODORO E BASILICO HAMBURGER AL FORNO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL TONNO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PENNETTE AL POMODORO SPEZZATINO DI VITELLA IN CASSERUOLA POMODORI E BASILICO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO /CRUDO VERDURE GRIGLIATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL PARMIGIANO FRITTATA VERDURE GRATINATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Venerdì	PASTA OLIO E PARMIGIANO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO MIX DI VERDURE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI/GNOCCHIETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO CAPRESE GELATO ALLA FRUTTA PANE	RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI UOVO AL TEGAMINO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AURORA MOZZARELLA MIX DI VERDURE AL VAPORE GELATO PANE INTEGRALE	PASSATO DI VERDURE SPEZZATINO DI MAIALE PATATE ARROSTO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE



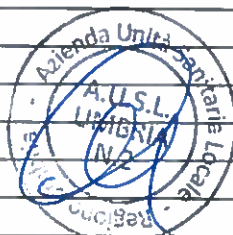
MENU' ESTIVO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
PRIMO PIATTO	GR	GR
❖ Risotto al parmigiano		
Riso	50/60	70/80
Parmigiano	5	5
Olio EVO	8	10
❖ Pasta al ragù di verdure		
Pasta	50/60	70/80
Verdure fresche di stagione	30	40
Cipolla	q.b	q.b
Olio EVO	5	5
Parmigiano	10	10
❖ Pasta al pomodoro e basilico		
Pasta	50/60	70/80
Pomodori pelati	30	50
Parmigiano	5	5
Olio EVO	5	5
Basilico e odori	q.b	q.b
❖ Pasta olio e parmigiano		
Pasta	50/60	70/80
Olio EVO	8	10
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Minestra di riso con fagioli		
Riso	30	40
Fagioli	10	10
Parmigiano	5	5
Olio EVO	8	10
Odori	q.b	q.b
❖ Pasta al pesto		
Pasta	50/60	70/80
Pesto	15	20
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Tortellini / Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico		
Pasta	50/60	70/80
Pomodoro	30	50
Olio Evo	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Ravioli al pomodoro e basilico		
Ravioli	120	160
Pomodoro	30	50
Parmigiano	5	5
Olio EVO	5	5



MENU' ESTIVO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
Odori	q.b	q.b
❖ Minestrone di verdure		
Minestra	30	40
Verdure miste	110	130
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Basilico e odori	q.b	q.b
❖ Risotto con zucchine e gamberetti		
Riso	50/60	70/80
Zucchine	15	20
Gamberetti	15	20
Olio EVO	q.b	q.b
Cipolla	q.b	q.b
❖ Passato di verdure		
Verdura mista di stagione	110	130
Legumi secchi	20	25
Parmigiano	5	5
Olio EVO	q.b	q.b
Odori	q.b	q.b
❖ Risotto al ragù		
Riso	50/60	70/80
Ragù	15	20
Odori	q.b	q.b
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
❖ Gnocchi al pomodoro		
Gnocchi	120	160
Pomodoro	30	50
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Pasta con tonno		
Pasta	50/60	70/80
Tonno	10	10
Pomodori pelati	30	50
Olio EVO	5	5
Odori	q.b	q.b
❖ Lasagne al pomodoro		
Pasta all'uovo	50	70
Ragù		
Carne di vitellone	10	12
Pomodori pelati	10	15
Odori	q.b	q.b
Besciamella		
Latte	5	6



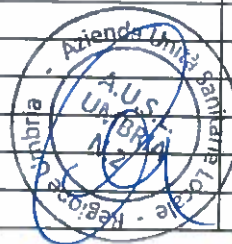
MENU' ESTIVO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola infanzia	Scuola primaria
Farina	5	6
Noce moscata	q.b	q.b
Parmigiano	5	5
❖ Pasta aurora		
Pasta	50/60	70/80
Pomodori pelati	q.b	q.b
Panna	20	25
Olio EVO	5	5
Parmigiano	5	5
Odori	q.b	q.b
SECONDO PIATTO	GR	GR
❖ Formaggi		
Stracchino/ Mozzarella / Caciotta / Ricotta	40	50
❖ Affettati	40	50
Prosciutto cotto / Prosciutto crudo	40	50
❖ Petto di pollo al forno		
Pollo	50	60
Pan grattato	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
Erbe aromatiche	q.b	q.b
❖ Uova strapazzate al tegamino		
Uova	Nr.1	Nr.1
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Fettine di vitello alla pizzaiola		
Fettine	50	60
Pomodoro	15	20
Odori	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Crostini con mozzarella e pomodoro		
Pane	40	50
Passata di pomodoro	q.b	q.b
Mozzarella	15	20
❖ Bastoncini di merluzzo al forno		
Bastoncini	2	3
❖ Sfornato di patate e verdura		
Patate	50	60
Verdure	80	90
Uovo	1/2	1
Parmigiano	10	10
❖ Scaloppine di tacchino al limone		
Petto di tacchino	50	60
Farina	q.b	q.b
Limone/ erbe aromatiche	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b



MENU' ESTIVO – SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

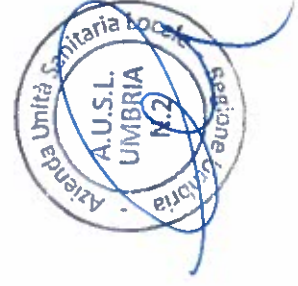
	Scuola infanzia	Scuola primaria
❖ Spezzatino di vitella/maiale		
Carne di vitella /maiale	50	60
Erbe aromatiche	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
❖ Uova al tegamino		
Uova	Nr. 1	Nr. 1
❖ Straccetti di pollo		
Petto di pollo	50	60
Erbe aromatiche	q.b	q.b
Olio Evo	q.b	q.b
❖ Cosci di pollo arrosto		
Pollo	90	120
Aglio, rosmarino, limone	q.b	q.b
Olio Evo	q.b	q.b
❖ Hamburger di vitella al forno		
Carne di vitella	50	60
Odori	q.b	q.b
❖ Pizza margherita		
Farina bianca	80	100
Pomodori pelati	30	45
Mozzarella	15	20
Lievito di birra	q.b	q.b
Origano	q.b	q.b
Olio	5	5
❖ Omelette		
Uova	Nr. 1	Nr. 1
Farina, latte	q.b	q.b
CONTORNI		
❖ Carote crude	40	50
❖ Insalata	40	50
❖ Piselli/spinaci/bieta/carote/fagiolini/cavolfiore	40	50
❖ Patate	100	140
❖ Pomodori	80	100
❖ Verdure gratinate/grigliate	40	50
DOLCE		
❖ Gelato alla frutta	Nr1	Nr1
❖ Pane	40	50
❖ Frutta	100	150
❖ Sale iodato	q.b	q.b



**MENU' MENSA SCOLASTICA - COMUNE DI MONTECASTRILLI
PRIMA VERA – ESTATE Periodo di applicabilità 1 Aprile – 30 Giugno
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO**

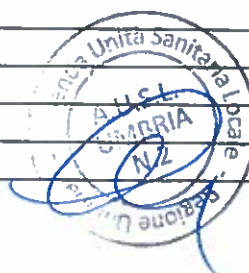


	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Martedì	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO /CRUDO VERDURE GRATINATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO FETTINE DI VITELLA ALLA PIZZAIOLA IN PADELLA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	RAVIOLI AL POMODORO E BASILICO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO VERDURA AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL RAGU' OMELETTE INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA FREDDA ESTIVA RICOTTA E STRACCHINO FAGIOLINI ALL' OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Giovedì	PASTA AL POMODORO E BASILICO HAMBURGER AL FORNO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL TONNO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PENNETTE AL POMODORO SPEZZATINO DI VITELLA IN CASERUOLA POMODORI E BASILICO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO /CRUDO VERDURE GRIGLIATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	LASAGNE AL POMODORO FRITTATA VERDURE GRATINATE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE



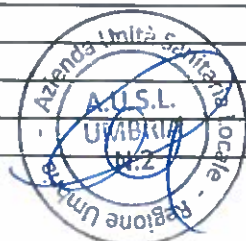
MENU' ESTIVO – SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO
 – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Elaborato il 22.05.2019

	Scuola secondaria
PRIMO PIATTO	GR
❖ Pasta al ragù di verdure	
Pasta	80/90
Verdure fresche di stagione	50
Cipolla	q.b
Olio EVO	5
Parmigiano	10
❖ Pasta al pomodoro e basilico	
Pasta	80/90
Pomodori pelati	50
Parmigiano	10
Olio EVO	5
Basilico e odori	q.b
❖ Pasta al pesto	
Pasta	80/90
Pesto	25
Parmigiano	10
Odori	q.b
❖ Ravioli al pomodoro e basilico	
Ravioli	180
Pomodoro	50
Parmigiano	10
Olio EVO	5
Odori	q.b
❖ Risotto al ragù	
Riso	80/90
Ragù	50
Odori	q.b
Olio EVO	5
Parmigiano	10
❖ Gnocchi al pomodoro	
Gnocchi	160
Pomodoro	50
Olio EVO	5
Parmigiano	10
Odori	q.b
❖ Pasta con tonno	
Pasta	80/90
Tonno	15
Pomodori pelati	50
Olio EVO	5
Odori	q.b
❖ Lasagne al pomodoro	



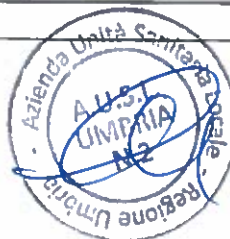
MENU' ESTIVO – SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO
 – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Elaborato il 22.05.2019

	Scuola secondaria
Pasta all'uovo	70
Ragù	
Carne di vitellone	12
Pomodori pelati	15
Odori	q.b
Besciamella	
Latte	8
Farina	8
Noce moscata	q.b
Parmigiano	5
❖ Pasta fredda estiva	
Pasta	80/90
Pomodori freschi	50
Basilico	q.b
Olio EVO	5
Parmigiano a scaglie	10
SECONDO PIATTO	GR
❖ Formaggi	
Stracchino / Mozzarella / Caciotta / Ricotta	65
❖ Affettati	
Prosciutto cotto / Prosciutto crudo	60
❖ Frittata al forno	
Uova	Nr.1,5
Olio EVO	q.b
❖ Fettine di vitello alla pizzaiola	
Fettine	80
Pomodoro	20
Odori	q.b
Olio EVO	q.b
❖ Bastoncini di merluzzo al forno	
Bastoncini	3
❖ Spezzatino di vitella/maiale	
Carne di vitella /maiale	80
Erbe aromatiche	q.b
Olio EVO	q.b
❖ Hamburger di vitella al forno	
Carne di vitella	80
Odori	q.b
❖ Omelette	
Uova	Nr. 1,5
Farina, latte	q.b



MENU' ESTIVO – SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
 – COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Elaborato il 22.05.2019

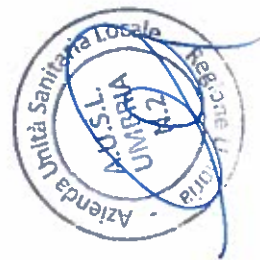
	Scuola secondaria
CONTORNI	
❖ Carote crude / lesse	60/200
❖ Insalata	60
❖ Piselli/spinaci/bieta/carote/fagiolini/cavolfiore	60
❖ Patate	160
❖ Pomodori	150
❖ Verdure gratinate/grigliate	60
❖ Pane	60
❖ Frutta	200
❖ Sale iodato	q.b



MENU' MENSA SCOLASTICA - COMUNE DI MONTECASTRILLI
AUTUNNO - INVERNO Periodo di applicabilità 1 Settembre – 30 Marzo
SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
Martedì	SEDANINI AL RAGU' FRITTATA AL FORNO PISELLI IN CASSERUOLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL PESTO COTOLETTA DI POLLO AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO/COTTO BROCCOLI AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	TAGLIATELLE AL POMODORO POLPETTINE DI VITELLONE AL FORNO O IN UMIDO SPINACI AL LIMONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	LASAGNE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO/CRUDO VERDURE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE
Giovedì	PENNETTE AL POMODORO COSCI DI POLLO ARROSTO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	PASTA AL TONNO CACIOTTA MIX DI VERDURE AL VAPORE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA AURORA SPEZZATINO DI VITELLA IN CASSERUOLA BIETOLINE AL LIMONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI AL POMODORO CACIOTTA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PANE



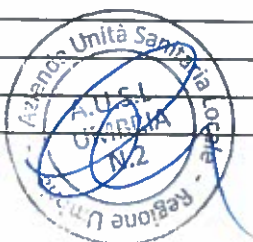
MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO
 COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola Secondaria
PRIMO PIATTO	GR
❖ Pasta al pomodoro	
Pasta	80/90
Pomodori pelati	50
Parmigiano	10
Olio EVO	5
Odori	q.b
❖ Pasta al pesto	
Pasta	80/90
Pesto	25
Parmigiano	10
Odori	q.b
❖ Ravioli al pomodoro	
Ravioli	180
Pomodoro	50
Parmigiano	10
Olio EVO	5
Odori	q.b
❖ Risotto / Pasta al ragù	
Riso /Pasta	80/90
Ragù	50
Odori	q.b
Olio EVO	5
Parmigiano	10
❖ Gnocchi al pomodoro	
Gnocchi	160
Pomodoro	50
Olio EVO	5
Parmigiano	10
Odori	q.b
❖ Pasta con tonno	
Pasta	80/90
Tonno	15
Pomodori pelati	50
Olio EVO	5
Odori	q.b
❖ Lasagne al pomodoro	
Pasta all'uovo	70
Ragù	
Carne di vitellone	12
Pomodori pelati	15
Odori	q.b
Besciamella	



MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO
 COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola Secondaria
Latte	8
Farina	8
Noce moscata	q.b
Parmigiano	5
❖ Pasta aurora	
Pasta	80/90
Pomodori pelati	q.b
Panna	30
Olio EVO	5
Parmigiano	10
Odori	q.b
❖ Tagliatelle al pomodoro	
Tagliatelle all'uovo	80/90
Pomodori pelati	50
Olio EVO	5
Parmigiano	10
Odori	q.b
SECONDO PIATTO	
	GR
❖ Formaggi	
Stracchino / Mozzarella / Caciotta / Ricotta	65
❖ Affettati	
Prosciutto cotto / Prosciutto crudo	60
❖ Petto di pollo al forno	
Pollo	80
Pan grattato	q.b
Olio EVO	q.b
Erbe aromatiche	q.b
❖ frittata al forno	
Uova	Nr.1,5
Olio EVO	q.b
❖ Bastoncini di merluzzo al forno	
Bastoncini	3
❖ Spezzatino di vitella	
Carne di vitella /maiale	80
Erbe aromatiche	q.b
Olio EVO	q.b
❖ Cosci di pollo arrosto	
Pollo	160
Aglio, rosmarino, limone	q.b
Olio Evo	q.b
❖ Polpettine di vitellone	
Macinato di vitellone	80



MENU' AUTUNNO-INVERNO – SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
 COMUNE DI MONTECASTRILLI
 - RICETTE E GRAMMATURE-
 Aggiornamento del 22.05.2019

	Scuola Secondaria
Uova	q.b
Pan grattato	q.b
Parmigiano	10
Latte	q.b
Erbe aromatiche	q.b
CONTORNI	
❖ Carote crude / lesse	60 / 200
❖ Insalata	60
❖ Piselli/spinaci/bieta/carote/fagiolini/cavolfiore/	60
❖ Patate	160
❖ Verdure gratinate/grigliate	50
❖ Pane	60
❖ Frutta	200
❖ Sale iodato	q.b

