

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù estivo "provvisorio" Asilo Nido d'Infanzia

Anno scolastico 2021/2022



Rev. 14/02/2022

giorni e settimane		primi piatti		secondi piatti		contorni		merenda	
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 02/05 al 06/05 dal 06/06 al 10/06 dal 11/07 al 15/07 dal 15/08 al 19/08	Panna cotta Penne al pomodoro Sedani olio e parmigiano Chiffonini al pesto Farfalle con vellutata al parmigiano Stortelli al pesto Fusilli al ragù di pesce Penne integrali al pomodoro Farfalle olio e parmigiano Riso alle verdure Pasta aglio e olio Penne alla siciliana Gramigna al ragù Riso ai piselli Conchiglie al pomodoro Sedani olio e parmigiano Fusilli al ragù vegetale Farfalle pomodoro e basilico Risotto alla parmigiana Penne al pomodoro Chiffonini al pomodoro Conchiglie ai formaggi Farfalle al pesto rosso Riso alle zucchine Pasta aglio e olio	Prosciutto cotto Frittata al formaggio Filetto di pesce olio e limone Hamburger di bovino Crocchette di legumi Stracchino Sformato di verdure Scaloppina al limone Polpette di pesce Svizzera di tacchino Frittata Cotoletta al forno Crocchette di verdura Insalata caprese Filetto di pesce gratinato Arrosto freddo di tacchino Filetto di pesce al forno Polpette Burger di lenticchie Formaggio Pesciolini fritti Farinata di ceci alle verdure Ricotta Pollo gratinato Tortino di verdura	Insalata mista Carote lesse Verdura fresca di stagione Pomodori in insalata Salsa di verdure Lenticchie in umido Finocchi flanger Insalata mista Verdura cotta Carote a filetti e cavolo cappuccio Insalata di stagione Patate lesse Verdura fresca di stagione - Carote flanger Insalata di stagione Patate lesse Verdura fresca di stagione - Carote flanger Insalata di stagione Carote flanger Spinaci gratinati Verdura fresca di stagione Patate al forno Carote flanger Insalata mista Patate arrosto Pomodori Piselli	Yogurt alla frutta Banana Cornetto con marmellata Crackers Biscotti Yogurt alla frutta Banana Crostatina alla marmellata Crackers Biscotti Yogurt alla frutta Banana Crostatina alla marmellata Crackers Biscotti Yogurt alla frutta Banana Cornetto con marmellata Crackers Biscotti Yogurt alla frutta Banana Cornetto con marmellata Crackers Biscotti
1	2	3	4	5					
LUN	MAR	MER	GIO	VEN					
LUN	MAR	MER	GIO	VEN					
LUN	MAR	MER	GIO	VEN					

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

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù estivo "provvisorio" Scuola dell'Infanzia

Anno scolastico 2021/2022



Rev. 14/02/2022

giorni e settimane		primi piatti		secondi piatti		contorni		merenda
LUN	1	Pizza margherita		Prosciutto cotto		Insalata mista		Stregchette
MAR		Pennette al pomodoro		Frittata al formaggio		Carote lesse		Banana
MER		Sedani olio e parmigiano		Filetto di pesce olio e limone		Verdura fresca di stagione		Cornetto con marmellata
GIO		Chifferini al pesto		Hamburger di bovino		Pomodori in insalata		Schiacciata
VEN		Farfalle con vellutata al parmigiano		Crocchette di legumi		Salsa di verdure		Biscotti
LUN	2	Stortelli al pesto		Stracchino		Lenticchie in umido		Stregchette
MAR		Fusilli al tonno		Sformato di verdure		Finocchi filanger		Banana
MER		Pennette integrali al pomodoro		Scaloppina al limone		Insalata mista		Crostatina alla marmellata
GIO		Farfalle olio e parmigiano		Polpette di pesce		Verdura cotta		Schiacciata
VEN		Riso alle verdure		Svizzera di tacchino		Carote a filetti e cavolo cappuccio		Biscotti
LUN	3	Spaghetti aglio e olio		Frittata		Insalata di stagione		Stregchette
MAR		Pennette alla siciliana		Cotoletta al forno		Patate lesse		Banana
MER		Gramigna al ragù		Crocchette di verdura		Verdura fresca di stagione		Cornetto con marmellata
GIO		Riso ai piselli		Insalata caprese		-		Schiacciata
VEN		Conchiglie al pomodoro		Filetto di pesce gratinato		Carote filanger		Biscotti
LUN	4	Sedani olio e parmigiano		Arrosto freddo di tacchino		Insalata di stagione		Stregchette
MAR		Fusilli al ragù vegetale		Filetto di pesce al forno		Carote filanger		Banana
MER		Farfalle pomodoro e basilico		Polpette		Spinaci gratinati		Crostatina alla marmellata
GIO		Risotto alla parmigiana		Burger di lenticchie		Verdura fresca di stagione		Schiacciata
VEN		Pennette al pomodoro		Formaggio		Patate al forno		Biscotti
LUN	5	Chifferini al pomodoro		Pesciolini fritti		Carote filanger		Stregchette
MAR		Conchiglie ai formaggi		Farinata di ceci alle verdure		Insalata mista		Banana
MER		Farfalle al pesto rosso		Ricotta		Patate arrosto		Cornetto con marmellata
GIO		Riso alle zucchini		Pollo gratinato		Pomodori		Schiacciata
VEN		Spaghetti aglio e olio		Tortino di verdura		Piselli		Biscotti

A completamento del pasto sono forniti: frutta fresca e pane. A colazione è previsto un bicchiere di latte/the e cornflakes/biscotti secchi. I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative.

I Prodotti Biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviolo alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù estivo "provvisorio" Scuola Primaria

Anno scolastico 2021/2022

giorni e settimane		merenda	primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN		Stregchette	Pizza margherita	Mortadella	Insalata mista
MAR		Banana	Pennette al pomodoro	Frittata al formaggio	Carote lesse
MER	1	Cornetto con marmellata	Sedanini olio e parmigiano	Filetto di pesce olio e limone	Verdura fresca di stagione
GIO		Schiacciata	Chifferini al pesto	Hamburger di bovino	Pomodori in insalata
VEN		Biscotti	Farfalle con vellutata al parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure
LUN		Stregchette	Stortelli al pesto	Stracchino	Lenticchie in umido
MAR		Banana	Fusilli al tonno	Sformato di verdure	Finocchi flanger
MER	2	Crostatina alla marmellata	Pennette integrali al pomodoro	Scaloppina al limone	Insalata mista
GIO		Schiacciata	Farfalle olio e parmigiano	Polpette di pesce	Verdura cotta
VEN		Biscotti	Riso alle verdure	Swizzera di tacchino	Carote a filetti e cavolo cappuccio
LUN		Stregchette	Spaghetti aglio e olio	Frittata	Insalata di stagione
MAR		Banana	Pennette alla siciliana	Cotoletta al forno	Patate lesse
MER	3	Cornetto con marmellata	Tagliatelle al ragù	Crocchette di verdura	Verdura fresca di stagione
GIO		Schiacciata	Riso ai piselli	Insalata caprese	-
VEN		Biscotti	Conchiglie al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Carote flanger
LUN		Stregchette	Sedanini olio e parmigiano	Arrosto freddo di tacchino	Insalata di stagione
MAR		Banana	Fusilli al ragù vegetale	Filetto di pesce al forno	Carote flanger
MER	4	Crostatina alla marmellata	Farfalle pomodoro e basilico	Polpette	Spinaci gratinati
GIO		Schiacciata	Risotto alla parmigiana	Burger di lenticchie	Verdura fresca di stagione
VEN		Biscotti	Pennette al pomodoro	Formaggio	Patate al forno
LUN		Stregchette	Chifferini al pomodoro	Pesciolini fritti	Carote flanger
MAR		Banana	Conchiglie ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Insalata mista
MER	5	Cornetto con marmellata	Farfalle al pesto rosso	Ricotta	Patate arrosto
GIO		Schiacciata	Riso alle zucchini	Pollo gratinato	Pomodori
VEN		Biscotti	Spaghetti aglio e olio	Tortino di verdura	Piselli

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative

I Prodotti Biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviolo alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Nido d'Infanzia

Anno scolastico 2021/2022



Rev. 26/10/2021

merende pomeriggio

settimane		primi piatti			secondi piatti		contorni	merende pomeriggio
LUN	1	Fusilli alla pizzaioia			Pesciellini finti fritti		Spinaci gratinati	Yogurt alla frutta
MAR		Farfalle al pesto delicato			Bocconcini di pollo gratinato		Patate al vapore	Banana
MER		Pasta aglio e olio			Straccetti di lombo		Carote flanger	Cornetto con marmellata
GIO		Pennette integrali al pomodoro			Burger di lenticchie		Insalata mista di stagione	Crackers
VEN		Riso alla zucca			Stracchino		Verdure rosticciate	Biscotti
LUN	2	Pizza margherita			Prosciutto cotto		Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		Conchiglie alle verdure			Omelette alla pizzaioia		Patate lesse	Banana
MER		Sedanini olio e parmigiano			Polpette con piselli		-	Crostatina alla marmellata
GIO		Gramigna al ragù			Tortino di patate		Carote flanger	Crackers
VEN		Farfalle pomodoro e basilico			Crocchette di merluzzo e verdure		Insalata verde	Biscotti
LUN	3	Fusilli al pesto			Ricotta		Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		Conchiglie al pomodoro			Straccetti di maiale al limone		Legumi in padella	Banana
MER		Stortelli al ragù di pesce			Sformato alle erbette		Carote prezzemolate	Cornetto con marmellata
GIO		Pasta aglio e olio			Polpette al pomodoro		Insalata e cavolo	Crackers
VEN		Riso alla parmigiana			Filetto di pesce gratinato		Patate lesse	Biscotti
LUN	4	Chifferini pomodoro e basilico			Bocconcini di pollo al forno		Insalata di stagione	Yogurt alla frutta
MAR		Pennette olio e parmigiano			Polpettine di pesce		Cavolfiore gratinato	Banana
MER		Gramigna al prosciutto			Tortino di verdura		Fagiolini all'olio	Crostatina alla marmellata
GIO		Risotto agli spinaci			Svizzera di bovino		Patate arrosto	Crackers
VEN		Fusilli al ragù di lenticchie			Formaggio		Verdura fresca	Biscotti
LUN	5	Pizza margherita			Prosciutto cotto		Insalata verde	Yogurt alla frutta
MAR		Pasta ai broccoli			Merluzzo gratinato		Purè di patate	Banana
MER		Riso olio e parmigiano			Crocchette di legumi		Salsa di verdure	Cornetto con marmellata
GIO		Gramigna al ragù			Tortino di patate		Carote flanger	Crackers
VEN		Farfalle al pomodoro			Pepite dorate di tacchino		Verdura cotta	Biscotti

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

I Prodotti Biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, ravioli alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Scuola dell'Infanzia

Anno scolastico 2021/2022



Rev. 26/10/2021

merende pomeriggio

settimane		primi piatti			secondi piatti		contorni		merende pomeriggio	
LUN	1		Fusilli alla pizzaioia	Pesciolini finti fritti	Spinaci gratinati	Stregchette				
MAR		Farfalle al pesto delicato	Bocconcini di pollo gratinato	Patate al vapore	Banana					
MER		Spaghetti aglio e olio	Straccetti di lombo in salsa di funghi	Carote flanger	Cornetto con marmellata					
GIO		Pennette integrali al pomodoro	Burger di lenticchie	Insalata mista di stagione	Schiacciatina					
VEN		Riso alla zucca	Stracchino	Verdure rosticciate	Biscotti					
LUN	2		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata di stagione	Stregchette				
MAR		Conchiglie alle verdure	Omelette alla pizzaioia	Patate lesse	Banana					
MER		Sedanini olio e parmigiano	Polpette con piselli	-	Crostatina alla marmellata					
GIO		Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote flanger	Schiacciatina					
VEN		Farfalle pomodoro e basilico	Crocchette di merluzzo e verdure	Insalata verde	Biscotti					
LUN	3		Fusilli al pesto	Ricotta	Insalata di stagione	Stregchette				
MAR		Conchiglie al pomodoro	Straccetti di maiale al limone	Legumi in padella	Banana					
MER		Stortelli al tonno	Sformato alle erbe	Carote prezzemolate	Cornetto con marmellata					
GIO		Spaghetti aglio e olio	Polpette al pomodoro	Insalata e cavolo	Schiacciatina					
VEN		Riso alla parmigiana	Filetto di pesce gratinato	Patate lesse	Biscotti					
LUN	4		Chifferini pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo al forno	Insalata di stagione	Stregchette				
MAR		Pennette olio e parmigiano	Polpettine di pesce	Cavolfiore gratinato	Banana					
MER		Gramigna al prosciutto	Tortino di verdura	Fagiolini all'olio	Crostatina alla marmellata					
GIO		Risotto agli spinaci	Svizzera di bovino con ketchup	Patate arrosto	Schiacciatina					
VEN		Fusilli al ragù di lenticchie	Formaggio	Verdura fresca	Biscotti					
LUN	5		Pizza margherita	Prosciutto cotto	Insalata verde	Stregchette				
MAR		Pasta ai broccoli	Merluzzo gratinato	Purè di patate	Banana					
MER		Riso olio e parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure	Cornetto con marmellata					
GIO		Gramigna al ragù	Tortino di patate	Carote flanger	Schiacciatina					
VEN		Farfalle al pomodoro	Pepite dorate di tacchino	Verdura cotta	Biscotti					

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

I Prodotti Biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviolo alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.

Comune di Granarolo dell'Emilia - Menù invernale "provvisorio" Scuola Primaria

Anno scolastico 2021/2022



Rev. 26/10/2021

settimane		merende mattina		primi piatti		secondi piatti		contorni	
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 13/12 al 17/12 dal 17/01 al 21/01 dal 21/02 al 25/02 dal 28/03 al 01/04	Stregchette Banana Cornetto con marmellata Schiacciata Biscotti	Fusilli alla pizzaiola Farfalle al pesto delicato Spaghetti aglio e olio Pennette integrali al pomodoro Riso alla zucca	Pesciolini finti fritti Bocconcini di pollo gratinato Straccetti di lombo in salsa di funghi Burger di lenticchie Stracchino	Spinaci gratinati Patate al vapore Carote flanger Insalata mista di stagione Verdure rosticciate
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 20/12 al 24/12 dal 24/01 al 28/01 dal 28/02 al 04/03 dal 04/04 al 08/04	Stregchette Banana Crostatina alla marmellata Schiacciata Biscotti	Pizza margherita Conchiglie alle verdure Sedani olio e parmigiano Gramigna al ragù Farfalle pomodoro e basilico	Prosciutto cotto Omelette alla pizzaiola Polpette con piselli Tortino di patate Crocchette di merluzzo e verdure	Insalata di stagione Patate lesse - Carote flanger Insalata verde
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 27/12 al 31/12 dal 31/01 al 04/02 dal 07/03 al 11/03 dal 11/04 al 15/04	Stregchette Banana Cornetto con marmellata Schiacciata Biscotti	Fusilli al pesto Conchiglie al pomodoro Stortelli al tonno Spaghetti aglio e olio Riso alla parmigiana	Ricotta Straccetti di maiale al limone Sformato alle erbe Polpette al pomodoro Filetto di pesce gratinato	Insalata di stagione Legumi in padella Carote prezzemolate Insalata e cavolo Patate lesse
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 03/01 al 07/01 dal 07/02 al 11/02 dal 14/03 al 18/03 dal 18/04 al 22/04	Stregchette Banana Crostatina alla marmellata Schiacciata Biscotti	Chifferini pomodoro e basilico Pennette olio e parmigiano Gramigna al prosciutto Risotto agli spinaci Fusilli al ragù di lenticchie	Bocconcini di pollo al forno Polpettine di pesce Tortino di verdura Svizzera di bovino con ketchup Formaggio	Insalata di stagione Cavolfiore gratinato Fagiolini all'olio Patate arrosto Verdura fresca
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	dal 06/12 al 10/12 dal 10/01 al 14/01 dal 14/02 al 18/02 dal 21/03 al 25/03 dal 25/04 al 29/04	Stregchette Banana Cornetto con marmellata Schiacciata Biscotti	Pizza margherita Pasta ai broccoli Riso olio e parmigiano Tagliatelle al ragù Farfalle al pomodoro	Mortadella Merluzzo gratinato Crocchette di legumi Tortino di patate Pepite dorate di tacchino	Insalata verde Purè di patate Salsa di verdure Carote flanger Verdura cotta

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

I Prodotti Biologici utilizzati sono: pasta di semola, riso, orzo, farro, farina di grano tenero, farina di mais, legumi secchi, frutta, verdura, carne di bovino/pollo/tacchino, uova pastorizzate, parmigiano, stracchino, emmenthal, ricotta, mozzarella, latte, yogurt, burro, pane, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pomodori pelati, grissini, crackers, stregchette, cornflakes, biscotti, succhi di frutta, confettura, Plumcake allo yogurt, polpa frutta. I Prodotti da forno a km 0 utilizzati sono: muffin, crescente, raviolo alla marmellata, biscotti caserecci, ciambella bolognese.

I Prodotti Dop/Igp utilizzati sono: Parmigiano reggiano, Asiago, Mortadella, Prosciutto crudo.