

Tabelle dei menu' orientativi relativi ai mesi invernali e estivi, suddivisi per ordini di scuola**COMUNI DI BOGLIASCO, PIEVE LIGURE E SORI****ASILO NIDO – ESEMPIO DI MENU INVERNALE**

1° Settimana	Lasagne al forno Primosale Carote* al vapore Pane e Frutta di stagione Merenda: Mousse di frutta	Pasta all'olio e parmigiano Filetto di platessa* Patate* al forno Pane Pane e Frutta di stagione Merenda: Plumcake	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde Pane Pane e Frutta di stagione Merenda: Banana	Polenta al ragù Formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione Merenda: Yogurt	Passato di verdura* con riso Pizza margherita Pane Pane e Frutta di stagione Merenda: Mousse di frutta
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Pane e Frutta di stagione Merenda: Cracker	Pasta al pesto Platessa* al limone Carote Pane e Frutta di stagione Merenda: Latte/biscotti o pane e marmellata	Pasta al pomodoro Primo sale Purè di fagiolini* Pane e Frutta di stagione Merenda: Budino vaniglia	Passato di verdura* con riso Pizza pomodoro e stracchino Pane e Frutta di stagione Merenda: Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido Pisellini* all'olio Pane e Frutta di stagione Merenda: Yogurt
3° Settimana	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Pomodori Pane e Frutta di stagione Merenda: Cracker	Pasta all'olio extravergine di oliva Spezzatino di manzo in umido Patate all'olio Pane e Frutta di stagione Merenda: Mousse di frutta	Minestra di riso con patate Platessa* al pomodoro Piselli* olio e parmigiano Pane e Frutta di stagione Merenda: Banana	Pasta al pomodoro Tortino di verdure* Carote* al vapore Pane e Frutta di stagione Merenda: Plumcake	Crema di legumi con pastina Bocconcini di pollo al forno Mousse di spinaci* Pane e Frutta di stagione Merenda: Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli di magro al pomodoro Formaggio Spinaci* all'olio Pane e Frutta di stagione Merenda: Mousse di frutta	Minestra di riso e patate Lonza al latte Piselli* al forno Pane e Frutta di stagione Merenda: Banana	Pasta al pomodoro e verdure Platessa* alla mugnaia Carote al vapore Pane e Frutta di stagione Merenda: Yogurt	Pasta all'olio extra vergine di oliva Fusi di pollo al forno Purè di patate Pane e Frutta di stagione Merenda: Budino vaniglia	Crema di carote* con pastina Pizza Frutta di stagione Merenda: Torta margherita

Note: La frutta fresca prevista a menù viene servita come spuntino di metà mattina.
I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

COMUNI DI BOGLIASCO E PIEVE LIGURE

ASILO NIDO – ESEMPIO DI MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Lasagne Primo sale Carote al vapore Pane e frutta di stagione Merenda: Yogurt/budino	Pasta all'olio e parmigiano Polpettone Spinaci*all'olio Pane e frutta di stagione Merenda: Plumcake	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde Pane e frutta di stagione Merenda: Banana	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* Patate al forno Frutta di stagione Merenda: Yogurt	Passato di verdura* con riso Scaloppina di pollo Patate bollite Pane e frutta di stagione Merenda: Mousse di frutta
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Pane e frutta di stagione Merenda: Cracker	Pasta al pesto Platessa* al limone Spinaci* all'olio Pane e frutta di stagione Merenda: Latte e biscotti o pane e marmellata	Pasta al pomodoro Primo sale Verdura* al forno (bietole* all'olio) Pane e frutta di stagione Merenda: Gelato	Passato di verdura* con riso Pizza pomodoro e stracchino Pane e Spremuta di frutta Merenda: Frutta fresca	Pasta tricolore all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido Pisellini* all'olio Pane e frutta di stagione Merenda: Yogurt
3° Settimana	Insalata di riso Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde Pane e frutta di stagione Merenda: Cracker	Pasta all'olio extravergine di oliva Spezzatino di manzo in umido Patate all'olio Pane e frutta di stagione Merenda: Crostatina	Minestra di riso con patate Platessa* al limone Piselli* olio e parmigiano Pane e frutta di stagione Merenda: Banana	Pasta al pomodoro Tortino di verdure Carote al vapore Pane e succo Merenda: Plumcake	Pasta con zucchine Bocconcini di pollo al forno Mousse di spinaci* Pane e frutta di stagione Merenda: Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli al pomodoro Formaggio Spinaci* all'olio Pane e macedonia di frutta Merenda: Mousse di frutta	Pasta al pesto Lonza al latte Piselli* Pane e frutta di stagione Merenda: Banana	Pasta al pomodoro e verdure Platessa al limone Carote al vapore Pane e frutta di stagione Merenda: Yogurt	Pasta all'olio extra vergine di oliva Fusi di pollo al forno Pomodori/Insalata verde Pane e frutta di stagione Merenda: Gelato	Crema di carote* con pastina Pizza con pomodoro e stracchino Frutta di stagione Merenda: Torta margherita

Note: La frutta fresca prevista a menù viene servita come spuntino di metà mattina.
I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

COMUNI DI BOGLIASCO E PIEVE LIGURE					
SCUOLA DELL'INFANZIA – ESEMPIO DI MENU INVERNALE					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Lasagne al forno al sugo con besciamella Primo sale Carote* al vapore Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Trancio di platessa* al pomodoro Patate* al forno Mousse di frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde o Finocchi in insalata Frutta fresca	Polenta al ragù Stracchino Insalata Budino)	Passato di verdura* con riso Pizza Frutta fresca
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa* al limone Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Primo sale Fagiolini* Frutta fresca	Passato di verdura* con riso Pizza pomodoro e stracchino Spremuta	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido con piselli* Yogurt
3° Settimana	Risotto allo zafferano Bresaola Pomodori/Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e parmigiano Spezzatino di manzo con patate* Yogurt	Minestra di riso con patate Filetto di platessa* alla mugnaia Piselli all'olio* Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpettone di patate e verdure* Carote crude Frollini	Crema di legumi con pastina Fusi di pollo al forno Purea di patate Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli di magro al pomodoro Formaggio Insalata Frutta fresca	Minestra di riso e patate Lonza al latte Piselli* Budino	Pasta al pomodoro e verdure* Platessa* mugnaia Carote* al vapore Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Pollo limone e salvia Puré di patate Frutta fresca	Crema di carote* con pastina Pizza con pomodoro e stracchino Torta margherita

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica

Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri

ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI BOGLIASCO, PIEVE LIGURE E SORI					
SCUOLA DELL'INFANZIA – ESEMPIO DI MENU ESTIVO					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Risotto alle verdure Primo sale Carote al vapore Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Polpettone Insalata Mousse di frutta	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde o Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* alla mugnaia Patate al forno Gelato	Passato di verdura* con riso Pizza Frutta fresca
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa al limone Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Primo sale Verdura mista di stagione al forno (bietole*/fagiolini*) Frutta fresca	Passato di verdura* con riso Pizza pomodoro e stracchino Spremuta	Pasta tricolore all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido con piselli* Yogurt
3° Settimana	Insalata di riso Bresaola Pomodori/Insalata verde Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e parmigiano Spezzatino di manzo con patate Yogurt	Minestra di riso con patate Platessa* al limone Fagiolini* Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpettone di patate e verdure Carote crude Frollini	Pasta con zucchine Bocconcini di pollo al forno Mousse di spinaci Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli al pomodoro Formaggio Insalata Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al latte Piselli Gelato	Pasta pomodoro e verdure Platessa al limone Carote cotte Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Pollo limone e salvia Pomodori/Insalata verde Succo di frutta	Crema di carote con pastina Pizza con pomodoro e stracchino Torta margherita

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

COMUNI DI BOGLIASCO, PIEVE LIGURE E SORI

SCUOLA PRIMARIA – ESEMPIO DI MENU INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Lasagne al forno al sugo con besciamella Stracchino Carote crude Frutta fresca(1) Yogurt	Pasta all'olio e parmigiano Trancio di platessa* al pomodoro Patate al forno Frutta fresca(1) Budino	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde o Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta al ragù Stracchino Frutta fresca(1) Plumcake	Passato di verdura* con riso Pizza Frutta fresca
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Frutta fresca(1) Crostatina	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno Insalata Frutta fresca(1) Budino	Pasta al pomodoro Primo sale Fagiolini* Frutta fresca	Passato di verdura* con pasta Pizza pomodoro e stracchino Frutta fresca(1) Spremuta	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido con piselli* Yogurt
3° Settimana	Risotto allo zafferano Bresaola Pomodori/Insalata verde Frutta fresca(1) Barretta cioccolato	Pasta all'olio extravergine e parmigiano Spezzatino di manzo con patate* Frutta fresca(1) Yogurt	Minestra di riso con patate Filetto di platessa* alla mugnaia Piselli all'olio* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpettone di patate e verdure Carote crude Frutta fresca(1) Frutta	Crema di legumi con pastina Fusi di pollo al forno Purea di patate Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli al sugo di pomodoro Formaggio Insalata verde Frutta fresca(1) Yogurt	Minestra di riso e patate Lonza al limone Piselli* Frutta fresca(1) Budino	Pasta al pomodoro e verdure* Platessa* mugnaia Carote* al vapore Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Fusi di pollo al forno Purè di patate Frutta fresca(1) Barretta cioccolato/crostatina	Crema di carote* con pastina Pizza con pomodoro e stracchino Torta margherita

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica
 Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri
 ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI BOGLIASCO, PIEVE LIGURE E SORI

SCUOLA PRIMARIA – ESEMPIO DI MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Lasagne al forno al sugo con besciamella Stracchino Carote crude Frutta fresca(1) Yogurt	Pasta all'olio e parmigiano Polpettone insalata Frutta fresca(1) Budino	Pasta al pesto Prosciutto cotto Pomodori/Insalata verde o Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* alla mugnaia Patate al forno Frutta fresca(1) Gelato	Passato di verdura* con riso Pizza Frutta fresca
2° Settimana	Brodo vegetale con pastina all'uovo Torta di riso Frutta fresca(1) Crostatina	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo Insalata Frutta fresca(1) Budino	Pasta al pomodoro Primo sale Verdura mista di stagione al forno (bietole*/fagiolini*) Frutta fresca	Passato di verdura* con pasta Pizza pomodoro e stracchino Frutta fresca(1) Spremuta	Pasta tricolore all'olio e parmigiano Polpette di manzo in umido con piselli* Yogurt
3° Settimana	Insalata di riso Bresaola Pomodori/Insalata verde Frutta fresca(1) Gelato	Pasta all'olio extravergine e parmigiano Spezzatino di manzo con patate Frutta fresca(1) Yogurt	Minestra di riso con patate Platessa* al limone Fagiolini* Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpettone di patate e verdure Carote crude Frutta fresca(1) Frutta	Pasta con zucchine Bocconcini di pollo al forno Mousse di spinaci Frutta fresca
4° Settimana	Ravioli al sugo Formaggio Insalata verde Frutta fresca(1) Yogurt	Pasta o orzo al pesto Lonza al limone Piselli Frutta fresca(1) Gelato	Pasta pomodoro e verdure Platessa al limone Carote cotte Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Fusi di pollo al forno Insalata Frutta fresca(1) Barretta o Crostatina	Crema di carote con pastina Pizza con pomodoro e stracchino Torta margherita

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica
 Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri
 ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI RECCO

SCUOLA DELL'INFANZIA – ESEMPIO DI MENU INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata di verdura*/Frittata di formaggio Fagiolini al vapore* Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Coscette di pollo al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* Carote crude Frutta di stagione	Crema di carote* con riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uccelletto di suino Piselli saltati* Frutta di stagione
2° Settimana	Passato di verdure e legumi* con pasta/riso/crostini Bocconcini di tacchino impanati Purè di patate Budino	Pasta al ragù Stracchino Broccoletti* Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Misto di verdure saltate* Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa gratinata/dorata* Carote saltate* Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure* Insalata Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce* Fagiolini al vapore* Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo alla salvia Insalata mista Frutta di stagione	Crema di zucchine* con pasta/riso/zucchine Pizza Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Frittata di verdure*/Frittata di formaggio Bieta/Spinaci* Frutta fresca	Pasta al burro Arrosto di tacchino al limone Carote crude Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta al pomodoro Polpette di vitellone Piselli saltati* Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta/riso/crostini Platessa gratinata/dorata* Purè di patate* Budino	Ravioli di magro/Pansoti burro e salvia Mozzarella Broccoletti* Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Carote crude Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di patate e fagiolini* Insalata Frutta fresca

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica
 Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri
 ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI RECCO

SCUOLA DELL'INFANZIA – ESEMPIO DI MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata di verdura*/Frittata di formaggio Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Coscette di pollo al forno Fagiolini ala vapore* Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* Carote crude Frutta di stagione	Crema di zucchini* con pasta/riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uccelletto di suino Piselli saltati* Frutta di stagione
2° Settimana	Passato di verdura e legumi* con farro Bocconcini di tacchino impanati Patate al forno Budino	Pasta al ragù Caprese Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa gratinata* Carote saltate* Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di zucchini* Insalata Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo alla salvia Fagiolini al vapore* Frutta di stagione	Crema di zucchini* con pasta/riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Frittata di verdure*/Frittata di formaggio Bieta/Spinaci* Frutta fresca	Pasta al burro Arrosto di tacchino al limone Carote crude Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta al pomodoro Polpette di vitellone Piselli saltati* Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta/riso/crostini Platessa gratinata/dorata* Patate al forno* Budino	Ravioli di magro/Pansoti burro e salvia Caprese Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Carote crude Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpettone di patate e fagiolini* Insalata Frutta fresca

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica
 Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri
 ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI RECCO

SCUOLA PRIMARIA – ESEMPIO DI MENU INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata di formaggio/Frittata di verdura* Broccoletti/Bieta/Spinaci* Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo dorato* Carote crude Frutta di stagione	Crema di zuppa toscana/paesana con riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uccelletto di vitellone Piselli saltati* Frutta di stagione
2° Settimana	Passato di verdura e legumi* con pasta/riso/crostini Bocconcini di pollo impanati Patate al forno*/purè di patate* Budino	Ravioli di magro/pansoti burro e parmigiano Stracchini Broccoletti/Bieta/Spinaci Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Misto di verdure saltate* Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa dorata* Carote crude Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Insalata Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce* Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arrosto di suino Piselli saltati* Frutta di stagione	Crema di zucchine* con riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Frittata di verdura* Finocchi gratinati* Frutta fresca	Pasta all'olio Scaloppina di tacchino alle erbe Carote crude Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta all'olio Polpette di vitellone* Piselli saltati* Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro/riso/crostini Bastoncini di pesce* Patate al forno*/Purè di patate* Budino	Ravioli di magro/pansoti burro e parmigiano Formaggio spalmabile Fagiolini al vapore* Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Carote crude Frutta di stagione	Pasta al ragù Polpette di patate e fagiolini* Insalata Frutta fresca

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

ID.4373 Servizio di ristorazione scolastica
 Allegato al Capitolato Speciale d'Oneri
 ALLEGATO N. 2 – MENU'

COMUNI DI RECCO

SCUOLA PRIMARIA – ESEMPIO DI MENU ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta al pomodoro Frittata di verdura Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Cotoletta di Pollo Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Pasta al pesto Tonno Carote crude Frutta di stagione	Crema di zucchine*con riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uccelletto di vitellone Piselli saltati* Frutta di stagione
2° Settimana	Passato di verdura e legumi*con farro Bocconcini di pollo impanati Patate al forno* Gelato	Ravioli di magro/Pansoti burro e salvia Caprese Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'olio Platessa gratinata* Carote crude Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di zucchine Insalata Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino al limone Fagiolini al vapore* Frutta di stagione	Crema di zucchine*con riso/crostini Pizza Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Frittata di verdura* Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio Arrosto di suino Carote crude Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta all'olio Polpette di vitellone Piselli saltati* Frutta di stagione	Passato di verdura*con pasta/riso/crostini Bastoncini di pesce Patate al forno* Gelato	Ravioli di magro/Pansoti burro e salvia Caprese Frutta di stagione	Torta di riso Prosciutto cotto Carote crude Frutta di stagione	Pasta al ragù Polpettone di patate e fagiolini* Insalata Frutta fresca

Nota: I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.