



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

SCUOLE MATERNE

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro e olive Frittata con verdura (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto al pomodoro Lonza al forno con aromi Insalata bicolore (verde e rossa)	Passato di verdura con crostini di pane Frittata al forno Patate in insalata	Passato di verdura con pasta Tacchino al forno con aromi Patate in insalata	Risotto alla milanese Arrosto di vitellone Insalata verde
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticciata al ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Cotoletta di pollo (al forno) Insalata verde con verze	Insalata verde e fagioli Pasta pasticciata al ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Insalata di carote grattugiate
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata di finocchi	Ravioli ricotta-spinaci al burro-salvia Mezza porzione di Formaggio(*) Piselli e carote all' olio	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta al burro e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata mista
Venerdì	Minestra di riso e prezzemolo Fesa di tacchino al forno Patate in insalata	Pasta con olio e parmigiano Vitellone alla pizzaiola/Vitellone macinato in umido Coste all'olio	Minestra di riso e piselli Formaggio (*) Cavolfiori e carote al forno	Risotto con verdura di stagione Coscette di pollo arrosto Erbette all'olio

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli/fave/piselli Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro e olive Pesce (^) al forno Insalata verde con pomodori	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati	Pasta al pesto Insalata caprese <i>Oppure</i> Formaggio+ins.pomodori/mista
Martedì	Risotto con verdura di stagione Lonza al forno con aromi Fagiolini al pomodoro fresco	Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata patate/Patate al forno	Minestra estiva con orzo/riso Fesa di tacchino al forno con aromi Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Arrosto vitellone Erbette all'olio
Mercoledì	Insalata mista Pasta pasticciata con prosciutto e Besciamella (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Macinato di vitellone in umido Zucchine al pomodoro fresco	Insalata mista con fagioli Pasta pasticciata al ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Pasta con pomodoro e piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde con pomodori
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Ravioli ricotta e spinaci burro-salvia Mezza porzione di Formaggio(*) Piselli e carote all' olio	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) al forno Insalata patate/Patate al forno
Venerdì	Pasta con olio e parmigiano Tacchino al forno Zucchine trifolate	Pasta al pesto Cotoletta di pollo (al forno) Insalata mista	Risotto primavera Prosciutto cotto Zucchine trifolate	Pasta alle zucchine Coscette di pollo arrosto Carote prezzemolate



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

SCUOLA MATERNA CASALE-MERENDA

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Spremuta/succo d'arancia con biscotti	Pane con miele o marmellata	Pane e marmellata	Budino/creme caramel/yogurt o latte con biscotti
Martedì	Passato di frutta fresca con fette biscottate	Latte con biscotti/ Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Passato di frutta fresca con fette biscottate/crackers
Mercoledì	Pane e marmellata	Spremuta/succo d'arancia con fette biscottate	Yogurt bianco intero con miele/ Yogurt intero alla frutta	Pane con miele o marmellata
Giovedì	Frutta fresca con fette biscottate/crackers	Budino/creme caramel/yogurt	Spremuta/succo d'arancia con biscotti	Spremuta/succo d'arancia Con fette biscottate
Venerdì	Yogurt bianco intero con miele/ Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Torta casalinga	Frutta fresca con biscotti

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Frullato/frutta fresca con fette biscottate	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Gelato alla frutta
Martedì	Succo di frutta con biscotti	Fette biscottate con marmellata	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Fette biscottate con marmellata o miele
Mercoledì	Yogurt bianco con miele/ Yogurt alla frutta	Frullato/frutta fresca con fette biscottate	Yogurt bianco con miele/ Yogurt alla frutta	Budino/creme caramel/yogurt
Giovedì	Pane e marmellata	Gelato/Budino	Succo di frutta con biscotti	Succo di frutta con biscotti
Venerdì	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Torta casalinga	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

SCUOLA PRIMARIA DI CASALE

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro e olive Frittata con verdura (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto al pomodoro Lonza al forno con aromi Insalata bicolore (verde e rossa)	Passato di verdura con crostini di pane Frittata al forno Patate in insalata	Passato di verdura con pasta Tacchino al forno con aromi Patate in insalata	Risotto alla milanese Arrostato di vitellone Insalata verde
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticciata al ragù e formaggio (piatto unico)	Risotto alla milanese Cotoletta di pollo al forno Insalata verde con verze	Insalata verde e fagioli Pasta pasticciata al ragù e formaggio (piatto unico)	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Insalata di carote grattugiate
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata di finocchi	Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia Mezza porzione di Formaggio(*) Piselli e carote all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta al burro e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata mista
Venerdì	Minestra di riso e prezzemolo Fesa di tacchino al forno Patate in insalata	Pasta con olio e parmigiano Vitellone alla pizzaiola/Vitellone macinato in umido Coste all'olio	Minestra di riso e piselli Formaggio (*) Cavolfiori e carote al forno	Risotto con verdura di stagione Coschette di pollo arrosto Erbette all'olio

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli/fave/piselli Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro e olive Pesce (^) al forno Insalata verde con pomodori	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati	Pasta al pesto Insalata caprese <i>Oppure</i> Formaggio+ins.pomodori/mista
Martedì	Risotto con verdura di stagione Lonza al forno con aromi Fagiolini al pomodoro fresco	Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata patate/Patate al forno	Minestra estiva con orzo/riso Fesa di tacchino al forno con aromi Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Arrostato vitellone Erbette all'olio
Mercoledì	Insalata mista Pasta pasticciata con prosciutto e Besciamella (piatto unico)	Risotto alla milanese Macinato di vitellone in umido Zucchine al pomodoro fresco	Insalata mista con fagioli Pasta pasticciata al ragù e formaggio (piatto unico)	Pasta con pomodoro e piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde con pomodori
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Ravioli ricotta e spinaci burro-salvia Mezza porzione di Formaggio(*) Piselli e carote all'olio	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) al forno Insalata patate/Patate al forno
Venerdì	Pasta con olio e parmigiano Tacchino al forno Zucchine trifolate	Pasta al pesto Cotoletta di pollo (al forno) Insalata mista	Risotto primavera Prosciutto cotto Zucchine trifolate	Pasta alle zucchine Coschette di pollo arrosto Carote prezzemolate



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

SCUOLA PRIMARIA DI RAMATE

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro e olive Frittata con verdura (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto al pomodoro Lonza al forno con aromi Insalata bicolore (verde e rossa)	Passato di verdura con crostini di pane Frittata al forno Patate in insalata	Passato di verdura con pasta Tacchino al forno con aromi Patate in insalata	Risotto alla milanese Arrosto di vitellone Insalata verde
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticci.ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Cotoletta di pollo al forno Insalata verde con verze	Insalata verde e fagioli Pasta pasticciata con ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Insalata di carote grattugiate
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Verdesca al forno Insalata di finocchi	Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia Mezza porzione di formaggio (*) Piselli e carote all' olio	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta al burro e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata mista

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli/fave/piselli Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro e olive Pesce (^) al forno Insalata verde con pomodori	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati	Pasta al pesto Insalata caprese <i>Oppure</i> Formaggio+ins.pomodori/mista
Martedì	Risotto con verdura di stagione Lonza al forno con aromi Fagiolini al pomodoro fresco	Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata patate/Patate al forno	Minestra estiva con orzo/riso Fesa di tacchino al forno con aromi Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Arrosto di vitellone Erbette all'olio
Mercoledì	Insalata mista Pasta pasticciata con prosciutto e Besciamella (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Macinato di vitellone in umido Zucchine al pomodoro fresco	Insalata mista con fagioli Pasta pasticciata ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Pasta con pomodoro e piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde con pomodori
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia Mezza porzione di formaggio (*) Piselli e carote all' olio	Pasta al pomodoro fresco e basilico Pesce (^) al forno Insalata carote grattugiate	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) al forno Insalata patate/Patate al forno



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

SCUOLA MEDIA

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro e olive Frittata con verdura (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto al pomodoro Lonza al forno con aromi Insalata bicolore (verde e rossa)	Passato di verdura con crostini di pane Frittata al forno Patate in insalata	Passato di verdura con pasta Tacchino al forno con aromi Patate in insalata	Risotto alla milanese Arrosto di vitellone Insalata verde
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticci.ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Cotoletta di pollo al forno Insalata verde con verze	Insalata verde e fagioli Pasta pasticciata con ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Insalata di carote grattugiate
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Verdesca al forno Insalata di finocchi	Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia Mezza porzione di formaggio (*) Piselli e carote all' olio	Gnocchi di patate al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata mista	Pasta al burro e parmigiano Pesce (^) al forno Insalata mista

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Pasta e fagioli/fave/piselli Formaggio (*) Insalata di pomodori	Pasta al pomodoro e olive Pesce (^) al forno Insalata verde con pomodori	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati	Pasta al pesto Insalata caprese <i>Oppure</i> Formaggio+ins.pomodori/mista
Martedì	Risotto con verdura di stagione Lonza al forno con aromi Fagiolini al pomodoro fresco	Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata patate/Patate al forno	Minestra estiva con orzo/riso Fesa di tacchino al forno con aromi Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Arrosto di vitellone Erbette all'olio
Mercoledì	Insalata mista Pasta pasticciata con prosciutto e Besciamella (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese Macinato di vitellone in umido Zucchine al pomodoro fresco	Insalata mista con fagioli Pasta pasticciata ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Pasta con pomodoro e piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde con pomodori
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) al forno Insalata di carote grattugiate	Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia Mezza porzione di formaggio (*) Piselli e carote all' olio	Pasta al pomodoro fresco e basilico Pesce (^) al forno Insalata carote grattugiate	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) al forno Insalata patate/Patate al forno

PER TUTTE LE SCUOLE: Materne, Primarie e Medie:

Il pranzo viene completato con **PANE e FRUTTA FRESCA** di stagione.

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice) la frutta può essere sostituita con yogurt o con un dolce semplice:budino, torta margherita,allo yogurt, ciambella,crostata di frutta o marmellata, ecc

(*) Tipologie di formaggio fresco: ricotta vaccina, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, fior di latte, toma o caciotta fresca, ecc.

Tipologie di formaggio stagionato: fontina, toma (Crodo,Val Vigezzo, Valsesia, ecc), parmigiano reggiano, ecc.



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

MICRONIDO

Menù Autunno - inverno per bambini di 18 - 36 mesi

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di fagioli cannellini/legumi con pasta Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) Insalata mista / Verdura cotta	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto/crudo Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro Frittata con verdura (al forno) Fagiolini all'olio
Martedì	Risotto al pomodoro Fettine di lonza (§) Insalata / Broccoli all'olio o gratinati	Passato di verdura con crostini di pane/pasta/orzo Frittata (al forno) Patate in insalata	Minestra/Passato di verdura con pasta Fesa di tacchino (§) Patate in insalata	Risotto alla milanese Vitellone (§) Insalata verde / Verdura cotta
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticciata al ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese/alle verdure Pollo (§) Insalata con verze / Verdura cotta	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate / Frittata (al forno) Verdura cruda / cotta	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio
Giovedì	Pasta con olio e parmigiano Pesce (^) Finocchi in insalata/cotti all'olio o gratinati al forno	Passato di legumi con pasta Formaggio (*) Carote al forno	Gnocchi di patate / Pasta al pomodoro Pesce (^) Insalata mista / Verdura cotta	Pasta burro e parmigiano Pesce (^) Insalata mista / Verdura cotta
Venerdì	Minestra di riso e prezzemolo Fesa di tacchino (§) Patate e verdura cotta in insalata	Pasta con olio e parmigiano Vitellone (§) Coste all'olio	Crema di piselli e carote con riso Formaggio (*) Cavolfiori o broccoli al forno	Minestra/Passato di verdura con riso Pollo (§) Erbette all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE** e **FRUTTA FRESCA di stagione**

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

Verdura fresca di stagione per contorni, minestrone e primi piatti: zucca, erbe, spinaci, coste, catalogna, finocchi, cavoli, cavolfiori, broccoli, verze, carote, barbabietole, insalate verdi e rosse, rape, sedano, cipolle, porri. E' consigliabile variare il più possibile la tipologia. **Almeno 2 volte/settimana il contorno dovrebbe essere di verdura CRUDA.**

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, scamorza fresca, fontina, toma (tipo Crodo, Valsesia, Val Vigizzo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, pesce spada, ecc. cucinato al vapore, bollito, al forno, al pomodoro, come involtino, come polpette, ecc.

(§) **Carne:** cucinata al vapore, bollita, al forno, in umido, alla pizzaiola, al limone, come polpette, polpettone o verdura ripiena, in insalata, ecc.



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

Menù Autunno - inverno per bambini di 12 - 18 mesi

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di fagioli cannellini/legumi con pasta Formaggio (*) Carote al forno	Pasta piccola al pomodoro Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta con ragù vegetale Prosciutto cotto/crudo Finocchi gratinati al forno	Pasta al pomodoro Frittata con verdura (al forno) Verdura cotta
Martedì	Risotto al pomodoro Fettine di lonza (§) Verdura cruda / Broccoli all'olio o gratinati	Passato di verdura con crostini di pane/pasta /orzo Frittata (al forno) Patate in insalata	Minestra/Passato di verdura con pasta Fesa di tacchino (§) Patate in insalata	Risotto alla milanese / alla parmigiana Vitellone (§) Verdura cruda / Verdura cotta
Mercoledì	Spinaci all'olio Pasta pasticciata al ragù e formaggio (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese/alle verdure Pollo (§) Verdura cruda / Verdura cotta	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate / Frittata (al forno) Verdura cruda / Verdura cotta	Passato di legumi e cereali Formaggio (*) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio
Giovedì	Pasta olio e parmigiano Pesce (^) Finocchi in insalata/cotti all'olio o gratinati al forno	Passato di legumi con pasta Formaggio (*) Carote al forno	Pasta al pomodoro Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta burro e parmigiano Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta
Venerdì	Minestra di riso e prezzemolo Fesa di tacchino (§) Patate e verdura cotta in insalata	Pasta con olio e parmigiano Vitellone (§) Coste all'olio	Crema di piselli e carote con riso Formaggio (*) Cavolfiori o broccoli al forno	Minestra/Passato di verdura con riso Pollo (§) Erbette all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE** e **FRUTTA FRESCA di stagione**

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

Verdura fresca di stagione per contorni, minestrone e primi piatti: zucca, erbe, spinaci, coste, catalogna, finocchi, cavoli, cavolfiori, broccoli, verze, carote, barbabietole, insalate verdi e rosse, rape, sedano, cipolle, porri. E' consigliabile variare il più possibile la tipologia. **Almeno 2 volte/settimana il contorno dovrebbe essere di verdura CRUDA.**

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, scamorza fresca, fontina, toma (tipo Crodo, Valsesia, Val Vigizzo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, pesce spada, ecc. cucinato al vapore, bollito, al forno, al pomodoro, come involtino, come polpette, ecc.

(§) **Carne:** cucinata al vapore, bollita, al forno, in umido, alla pizzaiola, al limone, come polpette, polpettone o verdura ripiena, in insalata, ecc.



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

Menù primavera - estate per bambini di 18 - 36 mesi

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di piselli e carote con pasta Formaggio (*) Insalata di pomodori/Verdura cotta	Pasta al pomodoro Pesce (^) Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati con olio	Crema di zucchine con pasta Caprese <i>oppure</i> formaggio (*) + Insalata di pomodori / Verdura cotta
Martedì	Risotto con verdura Fettine di lonza (§) Fagiolini al pomodoro fresco	Minestra / Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata di patate/Patate al forno	Minestra/Passato di verdura estiva con orzo / riso Fesa di tacchino (§) Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Vitellone (§) Erbette all'olio
Mercoledì	Verdura cruda / Verdura cotta Pasta pasticciata con prosciutto e besciamella (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese/alle verdure Vitellone (§) Zucchine al pomodoro fresco	Pasta con olio e parmigiano Uova strapazzate/Frittata (al forno) Verdura cruda / Verdura cotta	Pasta con pomodoro e piselli (passati) Frittata con patate (al forno) Verdura cruda / Verdura cotta
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio	Passato di legumi con crostini/ pasta Formaggio (*) Carote al forno	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) Insalata di patate/ patate al forno
Venerdì	Minestra di patate e fagiolini / verdura con pasta Tacchino (§) Zucchine all'olio	Pasta con burro/olio e parmigiano Pollo (§) Verdura cruda / Verdura cotta	Risotto primavera Prosciutto cotto/crudo Zucchine all'olio	Pasta al ragù di verdura Pollo (§) Carote all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE** e **FRUTTA FRESCA di stagione**

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

Verdure per contorni, minestrone e primi piatti: insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbette, spinaci, carote, peperoni, melanzane, sedano, cipolle, ravanelli, ecc.

(*) **Tipologie di formaggio:** ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, scamorza fresca, fontina, toma (tipo Crodo, Valsesia, Val Vigizzo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, pesce spada, ecc. cucinato al vapore, bollito, al forno, al pomodoro, come involtino, come polpette, ecc.

(§) **Carne:** cucinata al vapore, bollita, al forno, in umido, alla pizzaiola, al limone, come polpette, polpettone o verdura ripiena, in insalata, ecc.



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

Menù primavera - estate per bambini di 12 - 18 mesi

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Crema di piselli e carote con pasta Formaggio (*) Insalata di pomodori/Verdura cotta	Pasta al pomodoro Pesce (^) Insalata verde con pomodori / Verdura cotta	Pasta con ragù vegetale Formaggio (*) Spinaci saltati con olio	Crema di zucchine con pasta Caprese <i>oppure</i> formaggio (*) + Insalata di pomodori / Verdura cotta
Martedì	Risotto con verdura Fettine di lonza (§) Fagiolini al pomodoro fresco	Minestra / Passato di verdura con pasta Frittata con verdura (al forno) Insalata di patate/Patate al forno	Minestra/Passato di verdura estiva con orzo / riso Fesa di tacchino (§) Insalata di patate e fagiolini	Risotto al pomodoro fresco Vitellone (§) Erbette all'olio
Mercoledì	Insalata mista / Verdura cotta Pasta pasticciata con prosciutto e besciamella (<i>piatto unico</i>)	Risotto alla milanese/alle verdure Vitellone (§) Zucchine al pomodoro fresco	Pasta con olio e parmigiano Uova strapazzate/Frittata (al forno) Insalata mista / Verdura cotta	Pasta con pomodoro e piselli Frittata con patate (al forno) Insalata verde con pomodori/ Verdura cotta
Giovedì	Risotto al pomodoro Pesce (^) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio	Passato di legumi con crostini/ pasta Formaggio (*) Carote al forno	Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce (^) Carote grattugiate/Carote cotte all'olio	Minestra di riso e prezzemolo Pesce (^) Insalata di patate/ patate al forno
Venerdì	Minestra di patate e fagiolini / verdura con pasta Tacchino (§) Zucchine all'olio	Pasta al pesto/olio e parmigiano Pollo (§) Insalata mista / Verdura cotta	Risotto primavera Prosciutto cotto/crudo Zucchine all'olio	Pasta al ragù di verdura Pollo (§) Carote all'olio

Il pranzo viene completato con **PANE COMUNE** e **FRUTTA FRESCA di stagione**

1 volta/settimana (preferibilmente in presenza di piatto unico o di primo piatto asciutto semplice e possibilmente nelle giornate più critiche come momento gratificante, ad esempio in presenza di legumi, minestre, ecc) la frutta può essere sostituita con Yogurt o con un Dolce semplice: budino, torta margherita, allo yogurt, ciambella, crostata, ecc.

Verdure per contorni, minestrone e primi piatti: insalate, pomodori, zucchine, fagiolini, erbe, spinaci, carote, peperoni, melanzane, sedano, cipolle, ravanelli, ecc.

(*) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, caciotta fresca, scamorza fresca, fontina, toma (tipo Crodo, Valsesia, Val Vigizzo, ecc.), parmigiano reggiano, grana padano, ecc.

(^) **Tipologie di pesce:** platessa, sogliola, palombo, nasello o merluzzo, cernia, orata, trota, pesce spada, ecc. cucinato al vapore, bollito, al forno, al pomodoro, come involtino, come polpette, ecc.

(§) **Carne:** cucinata al vapore, bollita, al forno, in umido, alla pizzaiola, al limone, come polpette, polpettone o verdura ripiena, in insalata, ecc.



COMUNE di CASALE CORTE CERRO

Allegato A) alla D.G.C. n. 78 del 20.05.2009

MICRONIDO - MERENDA

Menù autunno-inverno

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Spremuta/succo d'arancia con biscotti	Pane con miele o marmellata	Pane e marmellata	Budino/creme caramel/yogurt o latte con biscotti
Martedì	Passato di frutta fresca con fette biscottate	Latte con biscotti/ Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Passato di frutta fresca con fette biscottate/crackers
Mercoledì	Pane e marmellata	Spremuta/succo d'arancia con fette biscottate	Yogurt bianco intero con miele/ Yogurt intero alla frutta	Pane con miele o marmellata
Giovedì	Frutta fresca con fette biscottate/crackers	Budino/creme caramel/yogurt	Spremuta/succo d'arancia con biscotti	Spremuta/succo d'arancia Con fette biscottate
Venerdì	Yogurt bianco intero con miele/ Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Torta casalinga	Frutta fresca con biscotti

Menù primavera-estate

	1°settimana	2°settimana	3°settimana	4°settimana
Lunedì	Frullato/frutta fresca con fette biscottate	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Gelato alla frutta
Martedì	Succo di frutta con biscotti	Fette biscottate con marmellata	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Fette biscottate con marmellata o miele
Mercoledì	Yogurt bianco con miele/ Yogurt alla frutta	Frullato/frutta fresca con fette biscottate	Yogurt bianco con miele/ Yogurt alla frutta	Budino/creme caramel/yogurt
Giovedì	Pane e marmellata	Gelato/Budino	Succo di frutta con biscotti	Succo di frutta con biscotti
Venerdì	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers	Torta casalinga	Frutta fresca con fette biscottate/ crackers