

**MENÙ MENSILE ESTIVO SCUOLA MATERNA CESIOLO**  
**SETTEMBRE-OTTOBRE E APRILE -MAGGIO -GIUGNO**

GIORNO	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pesto	Couscous all'olio	Pasta all'olio	Pasta con crema di carote
	Frittata al forno	Tacchino dorato al forno	Polpette	Pollo dorato al forno
	Insalata di cetrioli	Insalata di stagione	Insalata di stagione	Insalata di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di piselli con pastina	Passato di zucchine con crostini	Pasta al pesto	Passato di verdure con pastina
	Pollo dorato al forno	Mozzarella	Polpette di piselli	Insalata di fagioli e patate
	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di cetrioli	
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Latte e biscotti	Muffin	Budino al cioccolato	Te e biscotti
<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto con pomodoro e robiola	Pasta con crema di carote	Crema di zucchine e carote con crostini	Riso e farro all'olio
	Merluzzo dorato al forno	Merluzzo dorato al forno	Frittata al forno	Prosciutto cotto
	Fagiolini all'olio	Insalata di cetrioli	Patate al forno	Zucchine all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Yogurt	Frutta	Yogurt
<b>GIOVEDÌ</b>	Pasta all'olio	Passato di piselli con riso	Risotto alla parmigiana	Pasta con crema di piselli
	Polpette di piselli	Prosciutto	Pesce	Stracchino
	Zucchine al forno	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di cetrioli
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Pane e marmellata	Pane e marmellata	Pane e marmellata	Pane e marmellata
<b>VENERDÌ</b>	Pizza	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza	Pasta con crema di cannellini e zucchine
	Insalata di carote	Platessa olio e limone	Insalata di pomodori	Platessa olio e limone
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

N.B. la pasta viene alternata con pasta integrale .

La merenda del mattino è sempre frutta .

Una volta al mese al venerdì viene servita la torta allo yogurt per i compleanni

**MENÙ MENSILE INVERNALE SCUOLA MATERNA CESIOLO**

DA NOVEMBRE A MARZO

GIORNO	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Risotto alla parmigiana	Minestra d'orzo e verdure	Pasta con crema di cannellini	Cous cous all'olio
	Pesa di tacchino dorato al forno	Prosciutto	Formaggio	Prosciutto cotto
	Insalata di stagione	Spinaci all'olio	Insalata di carote	Insalata di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di legumi con crostini	Pasta con crema di cavolfiori	Risotto con crema di zucca	Passato di verdure con pastina
	Frittata al forno	Persico olio e limone	Polpette di piselli	Petto di pollo dorato al forno
	Cavolfiori all'olio	Carote all'olio	Insalata di stagione	Insalata di carote
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Latte e biscotti	Muffin	Budino al cioccolato	Tè e biscotti
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al ragù	Passato di verdura con crostini	Passato di verdura con pastina	Pasta al pomodoro
	Asiago	Polpette al forno	Merluzzo dorato al forno	Merluzzo al forno
	Insalata di cappucci	Purè di patate	Patate al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Yogurt	Frutta	Yogurt
<b>GIOVEDÌ</b>	Passato di verdure con pastina	Pasta all'olio	Pastina in brodo vegetale	Antipasto di verdure
	Fagioli cannellini in umido	Frittata al forno	Petto di pollo	Polenta e spezzatino
	Patate al forno	Insalata di finocchi	Spinaci all'olio	
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Pane e marmellata	Pane e marmellata	Pane e marmellata	Pane e marmellata
<b>VENERDÌ</b>	Pasta con crema di zucca	Pizza	Gnocchi con pomodoro	Pizza
	Merluzzo dorato al forno		Platessa olio e limone	
	Insalata di finocchi	Insalata di carote	Insalata di cappucci	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane
MERENDA	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

N.B. la pasta viene alternata con pasta integrale .

La merenda del mattino è sempre frutta .

Una volta al mese al venerdì viene servita la torta allo yogurt per i compleanni

Nome del piatto. PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate fresche	05gr
Fagioli surgelati	10gr
Lenticchie secche	10gr
Ceci secchi	10gr
Carote fresche	03gr
Porri freschi	03gr
Sedano	03gr
Sale fino	q.b.
Olio evo	05gr
Crostini di pane	20gr
Grana padano	2gr
CONTIENE :	Glutine ,sedano,latte ,uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Mettere a bagno i legumi secchi il giorno prima con 1 cucchiaino di bicarbonato, Il giorno seguente, pulire e lavare le verdure. ;Unire le verdure al legumi scolati e lavati, Cuocere in acqua salata, Dopo 2 ore frullare il tutto, Servire con i crostini di pane e olio evo,	

Nome del piatto PASSATO DI PISELLI CON PASTINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pastina di grano duro	30gr
Piselli surgelati	30gr
Patate fresche	20gr
Porri freschi	05gr
Olio evo	05gr
Sale fino	q.b.
Grana padano	2gr
CONTIENE	Glutine, tracce di soia e sedano, latte e uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare le patate con i porri. Sistemare in una pentola le verdure assieme ai piselli. Aggiungere l'acqua, portare a cottura. Dopo 1 ora circa frullare il tutto. Aggiustare di sale. (Cuocere la pastina e alla fine aggiungere solo. e il grana grattato	

Nome del piatto PASSATO DI ZUCCHINI CON CROSTINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate fresche	20gr
Zucchine fresche	30gr
Porri freschi	05gr
Sale fino	q.b.
Olio evo	05gr
Crostini di pane	30gr
Grana padano	2gr
CONTIENE	Sedano, tracce di soia e glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: leggermente salate Pulire, lavare e tagliare le verdure in piccoli pezzi. Cuocerle in acqua con il dado. Dopo 1 ora frullare il passato e aggiungere l'olio evo IServire con crostini di pane. e il grama grattugiato	

Nome del piatto PASSATO DI VERDURA CON PASTINA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote	15gr
Porri freschi	15gr
Coste fresche	20gr
Patate fresche	25gr
Zucca fresca	20gr
Verze fresche	20gr
Olio evo	05 gr
Sale iodato	q.b.
Grana padano	2gr
Pastina	30gr
CONTIENE	Tracce di soia ,sedano e glutine, latte ,uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare le verdure. Cuocere in abbondante acqua con il dado.leggermente salate Dopo circa 01 ora di cottura, frullare il passato di verdura. Cuocere la pastina e al fine aggiungere olio evo e grana grattugiato .	

Nome del piatto MINESTRA DI VERDURA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Carote fresche	25gr
Porri freschi	10gr
Coste fresche	20gr
Zucca fresca	20gr
Sale fino	q.b.
Olio evo	03gr
Grana padano	
CONTIENE	Tracce di soia e sedano
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare le verdure. Cuocerle in acqua con aggiunta di dado e sale, dopo 1 ora frullare la minestra, aggiustare di sale ed aggiungere olio evo. e il grana grattugiato	

#### Nome del piatto MINESTRA D'ORZO E VERDURE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Orzo perlato	30 gr
Zucca Fresca	10gr
Piselli surgelati	10gr
Porri freschi	05gr
Olio evo	05gr
Sale fino	q.b.
Grana padano	
CONTIENE	Glutine ,latte, uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Stufare in acqua e sale le verdure precedentemente pulite, lavate e tagliate. A fine cottura frullare e aggiustare con il sale la crema ottenuta. Cuocere l'orzo in acqua e sale, a metà cottura aggiungere la crema di verdura e spegnere dopo circa (45 minuti. Lasciare riposare per 10 minuti. Aggiungere olio e servire con il grana	

#### Nome del piatto CREMA DI ZUCCHINE E CAROTE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Zucchine fresche	30 gr
Carote fresche	25gr
Patate fresche	20gr
Sale fino	q.b.
Olio evo	05gr
Crostini di pane	20gr
Grana Padano	2gr
CONTIENE	Glutine, latte, uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire e lavare le verdure e tagliarle in piccoli pezzi. Cuocerle in acqua e sale e a fine cottura frullare il tutto. Aggiustare di sale, aggiungere olio e il grana e accompagnare da crostini di pane.	

Nome del piatto PASTINA IN BRODO VEGETALE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pastina di semola di grano	30 gr
Brodo vegetale	q.b.
Carote fresche	08gr
Porri freschi	0 5 gr
Sale Fino	q.b
Grana Padano	2gr
Olio evo	5gr
CONTIENE	Latte,uova,sedano
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere le verdure in acqua salata per un ora. Filtrare il brodo e cuocere la pastina. + grana Servire con olio grana grattugiato.	

Nome del piatto RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURA
-------------	------------

Riso vialone nano	60 gr
Piselli surgelati	20 GR
Olio evo	03gr
carote fresche	03gr
cipolle fresche	0 3 GR
burro fresco	03gr
Sale fino	q.b.
Brodo vegetale	q.b
grana	05gr
CONTIENE	burro, grana, tracce di soia e sedano uova latte
LATTE COVA (MODALITA' DI PREPARAZIONE: Dopo aver lavato le verdure, tagliare e preparare una base per stufarle in acqua. Aggiungere i piselli, salare e portare a cottura. Alla fine frullare il tutto. Preparare il brodo caldo per cuocere il riso. A metà cottura aggiungere il sugo di piselli. Al termine mantecare con burro e grana.	

Nome del piatto RISOTTO ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso vialone nano	60gr
Burro	03gr
Grana	03gr
Sale fino	q.b
brodo vegetale	q.b
carote fresche	03gr
porri freschi	03gr
CONTIENE	burro grana sedano latte uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Tostare il riso, aggiungere il brodo bollente fino alla cottura. Alla fine mantecare con burro e grana.	

Nome del piatto RISO E FARRO ALL'OLIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
-------------	------------

Riso basmati	40 GR
Farro	20 GR
Olio evo	0 5 GR
Grana Padano	Due GR
CONTIENE	Latte, uova, glutine
<p>MODALITA' DI PREPARAZIONE:          Cuocere il riso basmati in acqua salata.          Cuocere il farro in acqua a parte, senza sale.          _grama          Alla fine scolare e mescolare riso e farro, aggiungere olio e grana sistemare in placche idonee al servizio.</p>	

#### Nome del piatto RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Riso vialone nano	60 GR
Zucca fresca	40 GR
Olio evo	3GR
Brodo vegetale	q.b.
Sale fino	q.b.
Porri freschi	03gr
Carote fresche	03gr
Grana	02gr
Burro	03gr
CONTIENE	Latte, uova
<p>MODALITA' DI PREPARAZIONE:          Pulire la zucca, lavarla e tagliarla in piccoli pezzi.          Aggiustare di sale e portare a cottura.          Alla fine frullare il tutto.          Aggiungere al riso la crema di zucca e procedere alla cottura con il brodo vegetale.          A cottura ultimata mantecare con olio e grana.</p>	

#### Nome del piatto PASTA CON CREMA DI PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR

Olio Evo	5GR
Piselli surgelati	20 GR
Sale fino	qb
Grana padano	2GR
CONTIENE	Latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Cuocere i piselli a vapore per 20 minuti. Frullare il tutto in crema. Aggiungere sale e olio. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema di piselli e grana grattugiato	

#### Nome del piatto PASTA CON POMODORO E ROBIOLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Sugo al pomodoro	30Gr
Robiola fresca	03gr
Olio evo	05gr
Carote fresche	03gr
Porri freschi	03gr
CONTIENE	Glutine, latte
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Preparare il sugo di pomodoro unendo la polpa alle verdure precedentemente lavate e tagliate. Iniziare con la cottura a freddo. Dopo 30 minuti frullare la salsa di pomodoro aggiungendo la robiola fresca e l'olio. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con il sugo.	

#### Nome del piatto PASTA CON CREMA DI ZUCCA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Zucca fresca	30 GR

Porro fresco	15 GR
Olio evo	5 GR
Sale Fino	Q.b.
Grana Padano	2 GR
CONTIENE	Sedano, tracce di soia, glutine, latte, uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare la zucca assieme al porro. Stufare il tutto in acqua e dado, a fine cottura circa (30 min) frullare in crema. Condire con olio crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con la crema di zucca, e grana grattato	

#### Nome del piatto PASTO CON POMODORO E BASILICO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Polpa di pomodoro	30 GR
Carote fresche	5GR
Porri freschi	2GR
Olio Evo	5GR
Sale fino	q.b.
Origano	q.b.
Basilico surgelato	q.b.
Grana padano	2GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare le carote con i porri. Stufare le verdure in acqua. Aggiungere la polpa di pomodoro e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Aggiungere origano e basilico. Cuocerla la pasta in acqua salata Condire con la salsa di pomodoro e olio evo e grana grattugiato	

#### Nome del piatto PASTA CON CREMA DI CAROTE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro Integrale	60 GR
Carote fresche	30 GR

Sale fino	q.b.
Olio evo	5 GR
Grana Padano	2gr
CONTIENE	Glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire, lavare e tagliare le carote. Cuocerle in acqua salata, a fine cottura circa frullare in crema. Condire con olio crudo e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con la crema di carote e grana grattugiato.	

Nome del piatto PASTA CON CREMA DI CAVOLFIORI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Cavolfiori surgelati	20 GR
Sale fino	q.b.
Olio evo	5 GR
Grana Padano	Due GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Cuocere i cavolfiori a vapore. A fine cottura frullare il tutto ed aggiungere olio evo e sale. Cuocere la pasta in acqua salata e condirla con la crema di cavolfiore grana grattugiato.	

Nome del piatto PASTA CON CREMA DI CANNELLINI E ZUCCHINE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Olio evo	5 GR
Cannellini surgelati	20 GR

Sale fino	Q.b.
Zucchine fresche	5 GR
Porro fresco	3 GR
Grana Padano	2GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Cuocere i cannellini, il porro e le zucchine in acqua salata. A fine cottura frullare e aggiungere olio evo. Cuocere la pasta in acqua salata e condire con la crema di cannellini zucchine.e grana grattugiato	

Nome del piatto PASTA CON CREMA DI CANNELLINI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Cannellini surgelati	20 GR
Sale fino	q.b.
Olio Evo	5GR
Carote fresche	3GR
Porri freschi	2GR
Grana padano	2GR
CONTIENE	Glutine ,latte ,uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Cuocere i cannellini, la carote e d il porro in acqua e sale. A fine cottura frullare il tutto ed aggiungere olio evo. Cuocere la pasta h acqua salata e condirla con la crema di cannellini, e grana grattugiato	

Nome del piatto PASTA ALL'OLIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR

Olio evo	5 GR
Grana Padano	2GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: (Cuocere la pasta in acqua salata A cottura ultimata condire con olio evo e grana grattugiato,	

Nome del piatto PASTA AL PESTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Pasta di semola di grano duro	60 GR
Olio Evo	5GR
Basilico surgelato	15 GR
Sale fino	q.b
Grana padano	2GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Frullare il basilico surgelato assieme all'olio e il sale fino a formare una crema. Cuocere la pasta in acqua salata. Scolare la pasta conservando un mestolo d'acqua di cottura per condirla unitamente alla crema di basilico e grana grattugiato.	

Nome del piatto COUS COUS ALL'OLIO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Couscous	60 GR
Brodo vegetale	60 GR
Carote	3GR
Cipolle	3 GR

Olio evo	5 GR
Sale fino	q.b.
Grana Padano	Due GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova, sedano
<p>MODALITA' DI PREPARAZIONE:  Preparare un brodo vegetale con carote e cipolla. Filtrare il brodo. Cuocere il cus cus in brodo vegetale per 5 minuti.  (lasciare riposare per 10 minuti poi condire con olio evo e grana grattugiato.</p>	

Nome del piatto GNOCCHI AL POMODORO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Gnocchi di patate surgelate	120 GR
Polpa di pomodoro	30 GR
Olio Evo	5GR
Carote fresche	7GR
Porri freschi	4GR
Sale fino	q.b
Origano	q.b
Basilico	q.b
Grana padano	2GR
CONTIENE	Glutine, latte, uova
<p>MODALITA' DI PREPARAZIONE:  Preparare il sugo di pomodoro unendo la polpa alle verdure precedentemente lavate e tagliate.  [Iniziare con la cottura a freddo, Dopo 30 minuti frullare la salsa di pomodoro aggiungendo olio, basilico e origano.  Cuocere gli gnocchi in acqua salata e condire con la salsa di pomodoro. e il grana</p>	

Nome del piatto FRITTATA AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Uova fresche	1 UOVO
Olio evo	5 gr
Sale fino	q.b
CONTIENE	Uova
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Sbattere le uova ed unire il sale. Sistemare nelle placche da forno e cucinare per 15 minuti circa	

Nome del piatto TACCHINO DORATO AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Fesa di tacchino	50 GR
Sale Fino	q.b
Olio evo	5 GR
Farina di mais	10 GR
CONTIENE	Controllare etichetta farina di mais eventuale presenza di glutine
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Tagliare la fesa di tacchino a dadini. Passarla nella farina di mais. Sistamarla nelle placche con sale e olio. Cuocere nel forno 15/20 minuti, avendo cura di girarle	

Nome del piatto POLLO DORATO AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Petti di pollo	60 GR
Olio evo	2 GR
Farina di mais	2 GR
Sale fino	q.b
CONTIENE	Controllare etichetta farina di mais eventuale presenza di glutine
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Tagliare i petti di pollo a striscioline. Aggiungere il sale aromatico e la farina di mais. ungere le placche da forno e cuocerli a 170° per 20 minuti circa. Metodo di cottura forno	

Nome del piatto POLPETTE DI PISELLI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Piselli surgelati	20 GR
Patate fresche	5 GR
Ricotta fresca	3GR
Uova fresche	1 uovo ogni sei bambini
Pane grattato	q.b
Olio evo	5 GR
Sale fino	Q.b.
CONTIENE	Glutine, latte e uova
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Cuocere a vapore patate e piselli. Frullare il tutto. Aggiungere le uova, la ricotta, l'olio e il sale. Formare delle polpette e passarle nel pane. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.	

Nome del piatto PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Prosciutto cotto	30 GR
Senza polifosfati, glutine e derivati del latte	
CONTIENE	
(MODALITA' DI PREPARAZIONE:	

Eliminare il grasso in eccesso. Affettare e sistemare in contenitori idonei al servizio.	
---	--

Nome del piatto POLENTA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Farina di mais	30 GR
Olio Evo	5GR
Sale	q.b.
CONTIENE	Controllare etichetta farina di mais eventuale presenza di glutine
Preparare una polenta morbida cotta per un'ora. la cottura ultimata servire	

Nome del piatto INSALATA DI FAGIOLI E PATATE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Patate fresche	20 GR
Fagioli surgelati borlotti	25 GR
Fagioli surgelati cannelli	25GR
Sale fino	q.b.
Olio Evo	5 g
CONTIENE	
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: /Pulire e lavare le patate, Cuocerle in acqua con la buccia. Cuocere a vapore i fagioli. A cottura ultimata togliere la buccia e tagliarle in piccoli pezzi. Aggiungere i fagioli cotti e condire con olio e sale.	

Nome del piatto CANNELLINI IN UMIDO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Cannellini surgelati	50 gr
Olio evo	5 gr
Passata di pomodoro	10 gr
Sale fino	q.b.

Carote fresche	4gr
Porro fresco	4gr
CONTIENE	
(MODALITA' DI PREPARAZIONE: Stufare in acqua la carota e il porro. Aggiungere i cannellini, la passata di pomodoro e coprire d'acqua. Cuocere per circa 1 ora. Aggiustare di sale. Aggiungere l'olio e servire.	

Nome del piatto MOZZARELLA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Mozzarella di latte Vaccino	50 gr
CONTIENE	Latte
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Porzionare la mozzarella per le sezioni, in contenitori idonei.	

Nome del piatto STRACCHINO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Stracchino	50gr
CONTIENE	Latte
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Porzionare lo stracchino in contenitori idonei.	

Nome del piatto GRANA PADANO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Grana Padano fresco	30 grammi
CONTIENE	Latte e proteine dell'uovo
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire il grana e porzionarlo in contenitori idonei.	

--	--

Nome del piatto ASIAGO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Asiago fresco	40gr
CONTIENE	Latte
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Pulire l'asiago e porzionarlo in contenitori idonei.	

Nome del piatto MERLUZZO DORATO AL FORNO

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Merluzzo surgelato	70 gr
Pane grattugiato	2 gr
Farina di mais	1gr
Olio evo	5 gr
Sale fino	q.b
CONTIENE	Pesce surgelato, glutine
MODALITA' DI PREPARAZIONE: Scongela per 1 ora i filetti di merluzzo, tagliarli in due per senso della lunghezza. Preparare (in una ciotola, sale, pane grattugiato e farina di mais. Passare i filetti nel pane e sistemarli su una placca unta di olio. Cuocere i filetti per 15 minuti circa a 180 gradi.	

Nome del piatto PLATESSA OLIO E LIMONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Platessa surgelata	70gr
Olio Evo	5 g
Succo limone	2 g
Sale fino	q.b.
CONTIENE	Pesce surgelato

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> Scongela i filetti di platessa. Sistemarli su una placca, cuocere a vapore per 15 minuti, scolarli e condirli con olio sale e succo di limone.	

Nome del piatto **PERSICO OLIO E LIMONE**

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Platessa surgelata	70gr
Olio Evo	5 g
Succo limone	2 g
Sale fino	q.b.
<b>CONTIENE</b>	Pesce surgelato
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> Scongela i filetti di persico. Sistemarli su una placca, cuocere a vapore per 15 minuti, scolarli e condirli con olio sale e succo di limone.	

Nome del piatto **TORTA ALLO YOGURT**

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Farina 0 0	1 kg per 70 bambini
Fecola di patate	200 grammi per 70 bambini
Yogurt bianco intero	N. 4 Per 70 bambini
Zucchero	700 grammi per 70 bambini
Olio di girasole	400 grammi per 70 bambini
Lievito istantaneo	N 4 Bustine per 70 bambini
Uova	16 Per 70 bambini
<b>CONTIENE</b>	Glutine, latte e uova

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> Unire tutti gli ingredienti in una ciotola. Grattugiare il cioccolato e mescolare il tutto e infornare a 160° per 40 minuti. Lasciare raffreddare e servire con zucchero a velo.	
---	--

Nome del piatto YOGURT ALLA FRUTTA

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Yogurt alla frutta intero	125 grammi
Fragola, albicocca, banana , vaniglia	
<b>CONTIENE</b>	Latte
<b>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</b>	

Nome del piatto LATTE E BISCOTTI

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Biscotto oro saiwa	3/ 4 A bambino
Latte parzialmente scremato	100 grammi
<b>CONTIENE</b>	Latte e glutine
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE:</b> Servire il latte accompagnato dai biscotti	

Nome del piatto FRUTTA DI STAGIONE

INGREDIENTI	GRAMMATURE
Arance, clementine, mele, banane, pesche, albicocche, fragole, prugne, melone,	150 gr
<b>CONTIENE</b>	





--	--