



Solaris
s.r.l.

M E N Ù
S C O L A S T I C O
A R E A R E F E Z I O N E

COMUNI DI:

CASTEL SAN PIETRO TERME

OZZANO DELL'EMILIA

MONTERENZIO

DOZZA

A.S. 2023/2024

ALIMENTAZIONE DEI BAMBINI TRA MENSA SCOLASTICA E FAMIGLIA

La giornata alimentare dei bambini/ragazzi è composta da pasti consumati a casa e a scuola, si rivela utile impostare una buona continuità alimentare tra la famiglia e la mensa scolastica, a seguire alcune indicazioni pratiche al fine di garantire un adeguato apporto nutrizionale e calorico quotidiano.

LA PRIMA COLAZIONE

La colazione è il pasto che “governa” l’equilibrio di tutta la giornata alimentare. Fornisce l’energia necessaria per affrontare le attività quotidiane “ricaricando” l’organismo dopo il digiuno notturno. Dovrebbe coprire il 15-20% del fabbisogno calorico giornaliero ed essere consumata con calma seduti a tavola (10-15 minuti). Frequentemente chi salta la colazione tende a mangiare, fuori dai pasti principali, cibi ricchi in grassi e poveri di vitamine e minerali. Per alcuni bambini ciò può favorire l’aumento di peso.

È importante variare per garantire un corretto apporto nutrizionale nell’arco della settimana

Alcune idee per una buona colazione:

- latte con miele e cereali
- thè con pane e marmellata yogurt/latte, biscotti secchi e frutta fresca di stagione (anche spremuta)
- latte con torta semplice (es: torta di mele, crostata alla marmellata...)
- yogurt o latte con Muesli (cereali e frutta secca) *
- pane con ricotta e miele, frutta fresca di stagione

Note: La frutta fresca può essere inserita anche come spuntino prima del pranzo.

* La frutta secca oleosa (noci, nocciole, mandorle, pinoli), energetica e ricca di nutrienti importanti (vitamine, minerali, grassi e proteine vegetali) può essere inserita nella dieta del bambino a piccole quantità e oltre l’anno di età; generalmente nella refezione scolastica si preferisce utilizzarla dalla scuola materna in poi.

Nel caso il bambino preferisca una colazione salata ecco alcune idee:

- Bruschetta al pomodoro
- Pane con uovo strapazzato e spremuta d’arancia
- Pane con formaggio fresco spalmabile / prosciutto cotto e frutta fresca
- Muffin salato e frutta fresca o spremuta

In questo caso latte e yogurt possono essere inseriti in altri momenti della giornata per favorire l’apporto di calcio giornaliero necessario.

A volte risulta difficoltoso abituare i figli alla prima colazione, alcune indicazioni di carattere pratico possono essere utili:

1. Alzarsi con un po’ di anticipo in modo da non trascurare questa sana abitudine;
2. Apparecchiare la tavola per la colazione la sera precedente
3. Fare colazione insieme al bambino tutte le volte che è possibile, magari iniziando dai giorni di festa.
4. Non tutti hanno fame appena svegli, conviene posticipare la colazione dopo essersi lavati e vestiti

bere un po’ di acqua o succo di frutta appena svegli stimola l’appetito;

LO SPUNTINO A SCUOLA

Lo spuntino di metà mattina dovrebbe coprire soltanto il 5 % del fabbisogno energetico del bambino, è importante che sia “leggero” per favorire il giusto appetito a pranzo.

Gli alimenti consigliati sono frutta fresca di stagione; yogurt; prodotto da forno di piccole dimensioni (30-50g).

Si ricorda di consumare l'acqua piuttosto che bevande come tè, bevande gassate, ecc. ricche in zuccheri semplici, calorie e spesso additivi.

Il consumo di alimenti ricchi in grassi e/o zuccheri (brioche, pizza, patatine...) oltre a fornire un elevato apporto calorico richiede un lungo periodo di digestione e può comportare uno scarso appetito a pranzo (in mensa o a casa).

LA CENA

La cena dovrebbe coprire il 35% del fabbisogno energetico giornaliero. Si consiglia a cena di variare la tipologia delle fonti proteiche rispetto a quelle presentate a pranzo. Quando a scuola è stata consumata la carne scegliere fra pesce, formaggio, uova, legumi secchi.

Frequenze settimanali consigliate:

- carne 3-4 volte (alternando fra le varie tipologie e preferendo le carni bianche ed i tagli magri)
- pesce 3-4 volte (preferendo il pesce azzurro)
- uova 1-2 volte
- formaggio 1-2 volte
- legumi secchi 3-4 volte

Alcuni suggerimenti per un pasto equilibrato:

- Per garantire al bambino un pasto equilibrato, sia da un punto di vista nutrizionale che calorico, offrire sempre una buona porzione di verdura, alternando quelle crude a quelle cotte; a fine pasto preferire sempre il consumo di frutta fresca piuttosto che di dolci/dessert, che invece possono rappresentare una nutriente colazione o merenda pomeridiana;
- Nel caso di piatti unici (primi piatti con sughi elaborati con carne o pesce o formaggio o legumi secchi) è sufficiente far seguire un contorno di verdure e della frutta fresca; ottima abitudine è quella di inserire nel menù serale una minestra a base di verdure. Questa pietanza infatti, sazia senza appesantire, permette di incrementare la quota di vegetali assunti con la dieta, inoltre l'acqua calda della minestra, unita alla fibra delle verdure, ha un effetto benefico sull'intestino.
- moderare il consumo di sale e le cotture molto elaborate;

ESEMPIO DI MENÙ SETTIMANALE				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pranzo				
Pasta alle verdure di stagione Bocconcini di maiale Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pepite di pesce Verdura cotta Pane Frutta di stagione	Tortelloni Patate al forno Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Pollo alla cacciatora Verdura cotta Pane, Frutta di stagione	Minestrone con legumi e pastina Casatella Verdura cruda Pane Frutta di stagione
Cena				
Vellutata di zucchine con crostini Frittata di patate Verdura cruda e/o cotta	Passato di lenticchie con pastina Ricottina Verdura cruda	Pastina in brodo vegetale Petto di pollo alla salvia Verdura cruda e/o cotta	Crocchette di ceci in salsa di pomodoro Verdura cruda e/o cotta	Merluzzo gratinato al limone Verdura cruda e/o cotta

Merluzzo gratinato al limone

Insaporire del pangrattato con prezzemolo finemente tritato, poco aglio tritato ed olio extravergine d'oliva. Cospargere i filetti con il composto e cuocere in forno a 180°C per circa 10-15 minuti. Aggiungere qualche goccia di limone a fine cottura.

Crocchette di ceci

Amalgamare una parte di ceci lessi frullati con una parte di patate e carote (cotte al vapore e schiacciate), un uovo e poco pangrattato fino ad ottenere un composto facilmente lavorabile e non appiccicoso. Formare delle polpettine, passarle nel pangrattato e cuocerle in forno a 180°C per 15°-20 minuti o in padella antiaderente.

LA MERENDA

Questo piccolo pasto dovrebbe coprire circa il 10% del fabbisogno energetico giornaliero del bambino/ragazzo.

Come nel caso della colazione, può essere il momento giusto per inserire una porzione di dolce casalingo, gelato artigianale, yogurt, frutta fresca, pane e marmellata / miele, pane con olio extra vergine di oliva o focaccia all'olio extra vergine di oliva, bruschetta al pomodoro, ecc.

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

Di seguito si riportano le grammature di riferimento, al crudo e al netto degli scarti, indicate nella deliberazione di Giunta Regionale Emilia Romagna n. 1452/2023, che Solaris srl applica nella realizzazione del menù A.S. 2023/2024.

Allegato 1 deliberazione Giunta Regionale Emilia Romagna n. 1452/2023: standard nutrizionali per la ristorazione scolastica

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° GRADO	SECONDARIA 2° GRADO	
ALIMENTI PRANZO	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
<i>Pasta, riso, polenta, orzo, farro, ecc. per i primi in brodo dimezzare le quantità</i>	50 g	70 g	100 g	100 g	80 g
<i>Pasta all'uovo ripiena (es. ravioli, tortellini)</i>	75 g	100 g	150 g	150 g	120 g
<i>Pasta all'uovo fresca</i>	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
<i>PIZZA: vedi nota 1</i>	60 g	85 g	125 g	125 g	100 g
<i>Legumi</i>					
<i>-freschi/surgelati</i>	60 g	90 g	120 g	120 g	150 g
<i>-secchi</i>	20 g	30 g	40 g	40 g	50 g
<i>Pesce Per il ragù di pesce come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	60 g	80 g	150 g	150 g	150 g
<i>Carne Per il ragù di carne come condimento del primo piatto dimezzare la quantità</i>	45 g	80 g	100 g	100 g	100 g
<i>Carni trasformate</i>	20 g	40 g	50 g	50 g	50 g
<i>Uova</i>	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)	50 g (un uovo)
<i>Formaggio</i>					
<i>Fresco (es. mozzarella)</i>	40 g	70 g	100 g	100 g	100 g
<i>Semi-stagionato (es. caciotta)</i>	30 g	50 g	80 g	80 g	50 g
<i>Stagionato (es. parmigiano)</i>	20 g	30 g	50 g	50 g	50 g

ALIMENTI PRANZO	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
Verdure di stagione					
- insalate (es. lattuga, pomodori)	40 g	50 g	50 g	50 g	80 g
- da cuocere (es. bieta, spinaci, ecc.)	120 g	150 g	200 g	200 g	200 g
Patate	100 g	150 g	200 g	200 g	200 g
Olio extravergine d'oliva	10 g	10 g	15 g	15 g	10 g
Formaggio grattugiato stagionato (es. parmigiano)	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Pane	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Frutta fresca di stagione	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g

ALIMENTI MERENDE	4-6 ANNI	7-10 ANNI	11-14 ANNI	15-17 ANNI	ADULTI
<i>Frutta fresca di stagione</i>	80 g	100 g	120 g	150 g	150 g
<i>Frutta secca a guscio</i>	20 g	30 g	30 g	50 g	30 g
<i>Latte vaccino intero</i>	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	125 ml
<i>Yogurt</i>	125 g	125 g	125 g	125 g	125 g
<i>Pane</i>	40 g	50 g	50 g	50 g	50 g
<i>Cereali in fiocchi*</i>	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
<i>Prodotti da forno salati (es. cracker, fette biscottate, ecc.)*</i>	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
<i>Dolci*</i>					
<i>-Biscotti secchi</i>	30 g	40 g	40 g	50 g	30 g
<i>-Torte, crostata, ciambella</i>	40 g	50 g	100 g	100 g	100 g
<i>-Cioccolato, marmellata, ecc.</i>	10 g	25 g	25-30g	25-30g	25-30 g
<i>-Dolci al cucchiaino</i>	100 g	100 g	125 g	125 g	100 g

MENÙ SETTEMBRE 2023

LUNEDÌ 04/09

Ravioli burro e salvia
Patate al forno
Insalata verde
Pane integrale
Frutta di stagione

MARTEDÌ 05/09

Pasta alle zucchine
Scaloppina di lonza al limone
Carote prezzemolate
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 06/09

Pasta pomodoro e basilico
Tonno sott'olio
Fagioli
Pane
Gelato coppetta

GIOVEDÌ 07/09

Pasta al pesto genovese
Svizzera di pesce
Insalata di pomodori
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 08/09

Riso allo zafferano
Pollo al forno
Insalata mista (verde, rucola, mais)
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 11/09

Pasta olio e basilico
Frittata
Piselli
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 12/09

Pasta ai broccoli
Straccetti di pollo croccanti
Insalata di pomodori e cetrioli
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 13/09

Crema di patate con farro
Pesce in salsa verde
Zucchine trifolate
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 14/09

Pasta al pomodoro e cipolla
Arrosto di tacchino
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 15/09

Pasta di semola al ragù bianco
Parmigiana di zucchine
Carote alla julienne
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 18/09

Riso alle zucchine
Pollo alle erbe aromatiche
Fagiolini
Pane
Gelato

MARTEDÌ 19/09

Penne con pomodoro e basilico
Pesce in crosta di patate
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 20/09

Pizza al pomodoro
Mozzarella
Insalata mista (verde, carote e mais)
(Per l'infanzia pane)
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 21/09

Fusilli tricolore con olio e parmigiano
Svizzera di manzo
Purè
Pane al sesamo
Frutta di stagione

VENERDÌ 22/09

Ditalini e ceci
Sformato di zucchine
Insalata di pomodori
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 25/09

Farfalle al pesto di carote
Scaloppina di pollo al limone
Insalata verde e cetrioli
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 26/09

Riso e piselli
Casatella
Insalata di pomodori
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 27/09

Tagliatelle al ragù di manzo
Patate gratinate
Insalata mista (ins. verde e finocchi)
Pane ai cereali
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 28/09

Sedani con sugo di melanzane
Straccetti di tacchino e speck
Fagiolini aglio, olio e prezzemolo
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 29/09

Rigatoni con olio e parmigiano
Sformato di pesce
Zucchine trifolate
Pane
Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ OTTOBRE 2023

LUNEDÌ 02/10	MARTEDÌ 03/10	MERCOLEDÌ 04/10	GIOVEDÌ 05/10	VENERDÌ 06/10
Spaghetti aglio olio e peperoncino Pesce gratinato al forno Carote e mais Pane Frutta di stagione	Rigatoni al pomodoro e piselli Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione	Pennette al pesto genovese Pollo al forno Pomodori, peperoni e cipolla al forno Pane Frutta di stagione	Farfalle al salmone Hamburger di carote Insalata di pomodori Pane Torta pere e noci (Infanzia ananas)	Vellutata di zucchine e porri con orzo Bocconcini di tacchino Patate Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 09/10	MARTEDÌ 10/10	MERCOLEDÌ 11/10	GIOVEDÌ 12/10	VENERDÌ 13/10
Riso olio e parmigiano Pesce alla mugnaia Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù Patate gratinate Insalata mista (ins. verde e ravanelli) Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Tortino di legumi (ceci e cannellini) Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Carote a bastoncino (Infanzia pane) Frutta di stagione	Mezze penne al ragù di verdure Pollo panato Finocchi croccanti al forno Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 16/10	MARTEDÌ 17/10	MERCOLEDÌ 18/10 MENÙ A SORPRESA	GIOVEDÌ 19/10	VENERDÌ 20/10
Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Tonno sott'olio Insalata mista (verde, rucola e mais) Pane Budino <i>(Infanzia polpa di frutta)</i>	Penne olio e parmigiano Scaloppina di lonza al limone Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Lasagne Patate al forno Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Seppie con Piselli Focaccia Frutta	Riso allo zafferano Pollo al forno Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
Festa internazionale della storia "L'UVA"				
LUNEDÌ 23/10	MARTEDÌ 24/10	MERCOLEDÌ 25/10	GIOVEDÌ 26/10	VENERDÌ 27/10
Rigatoni olio e basilico Frittata Piselli Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro e cipolla Arrosto di tacchino Insalata verde Pane Frutta di stagione	Mezze penne ai broccoli Bocconcini di pollo con uvetta e pinoli Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Fusilli al ragù bianco Finocchi gratinati con besciamella Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Pesce in salsa verde Fagiolini Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 30/10	MARTEDÌ 31/10	Biscotto di Halloween martedì 31, per Albertazzi e Serotti lunedì 30		VENERDÌ 03/11 (solo Dozza)
Riso alla zucca Pollo alle erbe aromatiche Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata mista (verde, carote e mais) (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione			Pasta con pomodoro e basilico Pesce in crosta di patate Bietole aglio e all'olio Pane Frutta di stagione

MENÙ LIGURE

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ NOVEMBRE 2023

LUNEDÌ 06/11	MARTEDÌ 07/11	MERCOLEDÌ 08/11	GIOVEDÌ 09/11	VENERDÌ 10/11
Farfalle con crema di cavolfiore e carote Scaloppina di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di cannellini con riso Frittata al forno Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Penne integrali al pomodoro Straccetti di tacchino alla curcuma Fagiolini Pane Frutta di stagione	Rigatoni al ragù di manzo Gateau di patate Insalata verde Pane ai cereali Frutta di stagione	Sedani olio e parmigiano Pepite di pesce Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 13/11 MENÙ SARDO	MARTEDÌ 14/11	MERCOLEDÌ 15/11 MENÙ A SORPRESA	GIOVEDÌ 16/11	VENERDÌ 17/11
Gnocchetti sardi al pomodoro Pollo con olive e capperi a succhitto Zucchine in cassola con pecorino e menta Pane Frutta di stagione	Minestrone con cereali antichi (farro) Casatella Insalata di finocchi e carote Pane Biscotto Kūčiukai	Fusilli tricolore con olio e parmigiano Svizzera di prosciutto cotto Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Penne al pesto di carote Pesce gratinato Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di lenticchie Polpette di verdure (spinaci) Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 20/11	MARTEDÌ 21/11	MERCOLEDÌ 22/11	GIOVEDÌ 23/11	VENERDÌ 24/11
Sedani al pomodoro Pesce in crosta di cereali Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Rigatoni olio e parmigiano Lombo di maiale arrosto Cavoli all'olio Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù Patate al forno Insalata mista (verde, radicchio e carote) Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Stracchino Insalata verde Pane Frutta di stagione	Vellutata di porri e zucchine con orzo Pollo alla cacciatora Fagiolini Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 27/11	MARTEDÌ 28/11 MENÙ A SORPRESA	MERCOLEDÌ 29/11 MENÙ NO GLUTINE	GIOVEDÌ 30/11	VENERDÌ 01/12
Spaghetti cacio e pepe Pollo panato Zucchine trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli prosciutto e piselli Patate al forno Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso Polpette di tacchino Insalata di cavolo cappuccio Galette di riso Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce misto al forno/pesce al forno (inf) Zucca gratinata Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto di cannellini Squacquerone Verde e radicchio Piadina Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ DICEMBRE 2023

LUNEDÌ 04/12

Risotto alla parmigiana
Pollo al forno
Spinaci aglio e olio
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 05/12

Pizza al pomodoro
Mozzarella
Radicchio, carote e mais
(per l'infanzia pane)
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 06/12

Rigatoni al ragù bianco
Patate al forno
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 07/12

Pasta e lenticchie
Sformato di spinaci
Carote prezzemolate
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 08/12

LUNEDÌ 11/12

Pennette al pesto di pistacchi
Casatella
Cavolo cappuccio
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 12/12

Gnocchetti sardi besciamella e speck
Tortino di ceci
Bietole al forno con pangrattato
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 13/12

Sedani al pomodoro
Pesce gratinato al forno
Cavolfiore all'olio
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 14/12

Pasta tricolore olio e parmigiano
Svizzera di manzo
Purè
Pane ai cereali
Frutta di stagione

VENERDÌ 15/12

Crema di zucca con riso
Bocconcini di tacchino
Finocchi in insalata
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 18/12

Mezze penne ai broccoli
Scaloppina di pollo al limone
Carote al vapore
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 19/12

Vellutata di cannellini con riso
Frittata al forno
Insalata di finocchi
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 20/12

Fusilli integrali al pomodoro
Mozzarella
Spinaci aglio e olio
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 21/12 **MENÙ DI NATALE**

Tortellini
Salsiccia di pollo
Patate al forno
Pane
Pandoro

VENERDÌ 22/12

Pasta olio e parmigiano
Pepite di pesce
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

PER ALBERTAZZI:

Tortellini
Salsiccia di pollo
Patate al forno
Pane
Pandoro

PER ALBERTAZZI:

Fusilli integrali al pomodoro
Mozzarella
Spinaci aglio e olio
Pane
Frutta di stagione

SOLARIS AUGURA A TUTTI BUONE FESTE!

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ GENNAIO 2024

LUNEDÌ 08/01	MARTEDÌ 09/01	MERCOLEDÌ 10/01	GIOVEDÌ 11/01	VENEDÌ 12/01
Gnocchetti sardi al pomodoro Pesce gratinato Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù di lenticchie Tortino di cavolfiore Carote a bastoncino Pane Pesche sciropate (Infanzia polpa di frutta)	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Rigatoni olio e parmigiano Pollo panato Purè Pane Frutta di stagione	Minestrone con miglio Casatella Verde e radicchio Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 15/01	MARTEDÌ 16/01	MERCOLEDÌ 17/01	GIOVEDÌ 18/01	VENEDÌ 19/01
Crema di porri e patate con riso Pollo alla cacciatora Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro Pesce in crosta di cereali Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Rigatoni olio e parmigiano Bocconcini di maiale alle mele Broccoli e cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Tagliatelle al ragù Patate al forno Insalata mista (verde, radicchio e carote) Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Stracchino Insalata verde Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 22/01	MARTEDÌ 23/01	MERCOLEDÌ 24/01	GIOVEDÌ 25/01	VENEDÌ 26/01 (Menù no glutine)
Spaghetti cacio e pepe Pollo panato Fagiolini Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli poco arrabbiati Sformato di patate e speck Piselli e carote Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto di cannellini Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione	Rigatoni olio e parmigiano Pesce misto al forno/pesce al forno (inf) Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Brodo vegetale con riso Polpette di tacchino Carote alla julienne Galette di riso Frutta di stagione
LUNEDÌ 29/01	MARTEDÌ 30/01	MERCOLEDÌ 31/01	GIOVEDÌ 01/02	VENEDÌ 02/02
Risotto allo zafferano Pollo al forno Cavolo verza all'olio Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Carote a bastoncino (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Gramigna al ragù bianco Patate al forno Insalata verde e radicchio Pane Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Sformato di cavolfiore Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Penne al pomodoro Pesce alla mugnaia al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ FEBBRAIO 2024

LUNEDÌ 05/02

Crema di zucca con riso
Bocconcini di tacchino
Insalata di finocchi
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 06/02

Sedani al pomodoro
Pesce gratinato al forno
Carote e cavolfiori
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 07/02

Fusilli tricolore olio e
parmigiano
Svizzera di manzo
Purè
Pane ai cereali
Frutta di stagione
Sfrappole per Albertazzi

GIOVEDÌ 08/02 GIOVEDÌ GRASSO

Farfalle al pesto di pistacchio
Casatella
Verde e rapa bianca
Pane
Sfrappole

VENERDÌ 09/02

Pennette besciamella e speck
Tortino di ceci
Zucchine al forno
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 12/02

Fusilli integrali al pomodoro
Straccetti di tacchino alla
curcuma
Spinaci aglio e olio
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 13/02 MARTEDÌ GRASSO MENÙ A SORPRESA

Gramigna pasticciata con ragù e
besciamella
Patate al forno
Fagiolini con olio e origano
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 14/02

Vellutata di cannellini con riso
Frittata al forno
Cuori di carciofi
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 15/02

Pasta ai broccoli
Scaloppina di pollo al limone
Carote alla julienne
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 16/02

Rigatoni olio e parmigiano
Pepite di pesce
Insalata verde e mais
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 19/02

Minestrone con farro
Casatella
Cavolo cappuccio in insalata
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 20/02

Penne al pomodoro
Svizzera di pesce
Zucchine e carote al forno
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 21/02

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Finocchi in pinzimonio
(Per l'infanzia pane)
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 22/02

Rigatoni olio e parmigiano
Pollo panato
Purè
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 23/02

Fusilli al ragù di lenticchie
Tortino di asparagi
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 26/02

Mezze penne al pomodoro
Pesce in crosta di cereali
Carote prezzemolate
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 27/02

Riso agli asparagi
Pollo alla cacciatora
Zucchine trifolate
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 28/02

Tagliatelle al ragù
Patate al forno
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 29/02

Rigatoni olio e parmigiano
Lombo di maiale arrosto
Cavolfiori e broccoli
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 01/03

Pasta e fagioli
Stracchino
Insalata mista (verde, radicchio e
rapa bianca)
Pane
Frutta di stagione



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

MENÙ MARZO 2024

LUNEDÌ 04/03

Rigatoni poco arrabbiati
Sformato di patate e speck
Piselli e carote
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 05/03

Spaghetti cacio e pepe
Pollo panato
Broccoli aglio e olio
Pane integrale
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 06/03 Menù no glutine

Brodo vegetale con riso
Polpette di tacchino
Insalata verde
Galette di riso
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 07/03

Farfalle al pesto di cannellini
Squacquerone
Carote alla julienne
Piadina
Frutta di stagione

VENERDÌ 08/03

Fusilli olio e parmigiano
Pesce misto al forno
Zucchine trifolate
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 11/03

Risotto ai carciofi
Pollo al forno
Carote al vapore
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 12/03

Pizza al pomodoro
Mozzarella
Cavolo cappuccio in insalata
(Per l'infanzia pane)
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 13/03

Gramigna al ragù bianco
Patate al forno
Insalata verde e rucola
Pane
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 14/03

Pasta e lenticchie
Sformato di zucchine
Fagiolini
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 15/03

Penne al pomodoro
Svizzera di pesce
Cavolfiore all'olio
Pane
Frutta di stagione

LUNEDÌ 18/03

Gnocchetti sardi al pomodoro
Salmonе al forno
Spinaci aglio e olio
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 19/03

Passato di zucchine con riso
Bocconcini di tacchino
Insalata di finocchi
Pane
Frutta di stagione

MERCOLEDÌ 20/03

Fusilli tricolore olio e parmigiano
Svizzera di manzo
Purè
Pane ai cereali
Frutta di stagione

GIOVEDÌ 21/03 LIBERA TERRA

Mezze penne besciamella e speck
Tortino di ceci
Zucchine trifolate
Pane
Frutta di stagione

VENERDÌ 22/03

Sedani al pesto di radicchio e mandorle
Casatella
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA

LUNEDÌ 25/03

Sedanini agli asparagi
Scaloppina di pollo al limone
Carote prezzemolate
Pane
Frutta di stagione

MARTEDÌ 26/03 MENÙ A SORPRESA

Cannelloni
Spezzatino di maiale con patate
Insalata verde
Pane
Ovetto di Pasqua

MERCOLEDÌ 27/03

Vellutata di cannellini con riso
Frittata al forno
Fagiolini
Pane
Frutta di stagione

PER ALBERTAZZI E SEROTTI

il menù di martedì 26/03 è invertito
con il menù di mercoledì 27/03

SOLARIS AUGURA A TUTTI BUONA PASQUA!

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ APRILE 2024

LUNEDÌ 01/04 PASQUETTA	MARTEDÌ 02/04	MERCOLEDÌ 03/04	GIOVEDÌ 04/04	VENERDÌ 05/04
		Ravioli burro e oro Patate al forno Bietole aglio e peperoncino Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Pollo al forno Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione	Pennette alle zucchine Scaloppina di lonza al limone Fagiolini e carote Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 08/04	MARTEDÌ 09/04	MERCOLEDÌ 10/04	GIOVEDÌ 11/04	VENERDÌ 12/04
Fusilli olio e basilico Frittata Piselli Pane Frutta di stagione	Farfalle ai broccoli Straccetti di pollo croccanti Insalata verde e rapa bianca Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro e cipolla Arrostato di tacchino Insalata di cavolo cappuccio Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù bianco Parmigiana di zucchine Carote a bastoncino Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Svizzera di pesce Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 15/04	MARTEDÌ 16/04	MERCOLEDÌ 17/04	GIOVEDÌ 18/04 MENÙ AMERICANO	VENERDÌ 19/04
Risotto ai carciofi Pollo alle erbe aromatiche Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Penne con pomodoro e basilico Pepite di pesce Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Indivia carote e mais (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Maccheroni al formaggio Svizzera di manzo con salsa ketchup della cucina Patate al forno Pane al sesamo Brownies	Pasta e ceci Sfornato di zucchine Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 22/04	MARTEDÌ 23/04	MERCOLEDÌ 24/04 MENÙ A SORPRESA	GIOVEDÌ 25/04	VENERDÌ 26/04
Farfalle al pesto di fagiolini Scaloppina di pollo al limone Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Vellutata di legumi con curcuma e riso/riso e legumi Casatella Carote a bastoncino Pane Frutta di stagione	Tortellini Patate al forno Insalata mista (verde e radicchio) Pane Frutta di stagione		



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

MENÙ MAGGIO 2024

LUNEDÌ 29/04	MARTEDÌ 30/04	MERCOLEDÌ 01/05	GIOVEDÌ 02/05	VENERDÌ 03/05
Risotto agli asparagi Bocconcini di tacchino Patate Pane Frutta di stagione	Fusilli al pesto genovese Pollo al forno Cuori di carciofi salsa vinaigrette Pane Frutta di stagione		Penne al pomodoro e piselli Squacquerone Insalata verde, carote e mais Piadina Frutta di stagione	Sedani al ragù di pesce Hamburger di carote Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 06/05	MARTEDÌ 07/05	MERCOLEDÌ 08/05	GIOVEDÌ 09/05	VENERDÌ 10/05 MENÙ A SORPRESA
Passato di zucchine e porri con pasta Pollo panato Spinaci aglio e olio Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù Patate gratinate Insalata mista (verde, carote e rapa bianca) Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pepite di pesce Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Mezze penne con crema di pecorino e fave Tortino di carote Fagiolini con prezzemolo Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 13/05 Menù no glutine	MARTEDÌ 14/05	MERCOLEDÌ 15/05	GIOVEDÌ 16/05	VENERDÌ 17/05
Riso allo zafferano Pollo al forno Carote alla julienne Galette di riso Frutta di stagione	Pennette alle zucchine Scaloppina di lonza al limone Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Fusilli al pesto genovese Sformato di pesce Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Tortelloni burro e salvia Patate al forno Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Tonno sott'olio Fagioli Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 20/05	MARTEDÌ 21/05	MERCOLEDÌ 22/05	GIOVEDÌ 23/05	VENERDÌ 24/05
Sedani al pomodoro e cipolla Arrostito di tacchino Pinzimonio di carote Pane Frutta di stagione	Gramigna al ragù bianco Parmigiana di zucchine Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Penne in salsa di peperoni Straccetti di pollo croccanti Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Fusilli olio e basilico Frittata Piselli Pane Frutta di stagione	Crema di patate con farro Svizzera di pesce Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 27/05	MARTEDÌ 28/05 MENÙ AFRICANO	MERCOLEDÌ 29/05	GIOVEDÌ 30/05	VENERDÌ 31/05
Penne con pomodoro e basilico Pesce spada al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure Tajine di pollo Insalata marocchina (cetrioli, pomodori, erba cipollina) Pane arabo Torta agli agrumi e cocco	Fusilli tricolore con olio e parmigiano Svizzera di manzo Patate/purè Pane al sesamo Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Carote alla julienne e mais (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Pasta e ceci Sformato di zucchine Insalata verde e rucola Pane Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

MENÙ GIUGNO 2024

LUNEDÌ 03/06	MARTEDÌ 04/06	MERCOLEDÌ 05/06	GIOVEDÌ 06/06	VENERDÌ 07/06
Mezze penne con sugo di melanzane Straccetti di tacchino e speck Fagiolini Pane Frutta di stagione	Farfalle al pesto siciliano Scaloppina di pollo al limone Insalata verde e cetrioli Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Casatella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione <i>(Gelato coppetta per Albertazzi)</i>	Tagliatelle al ragù di manzo Patate gratinate Insalata verde Pane <i>Gelato coppetta</i>	Fusilli olio e parmigiano Sformato di pesce Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 10/06	MARTEDÌ 11/06	MERCOLEDÌ 12/06	GIOVEDÌ 13/06	VENERDÌ 14/06
Farfalle al pesto genovese Pollo al forno Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pennette al ragù di pesce Hamburger di carote Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Risotto ai carciofi Bocconcini di tacchino Patate Pane Frutta di stagione	Spaghetti aglio, olio e peperoncino Pesce misto al forno Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	Sedani pomodorini e piselli Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione
LUNEDÌ 17/06	MARTEDÌ 18/06	MERCOLEDÌ 19/06	GIOVEDÌ 20/06	VENERDÌ 21/06 MENÙ A SORPRESA
Penne al ragù di verdura Pollo panato Spinaci gratinati Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Carote alla julienne (Per l'infanzia pane) Frutta di stagione	Sedani al pomodoro e basilico Tortino di legumi (ceci/cannellini) Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Pepite di pesce Insalata verde Pane Frutta di stagione	Gramigna pasticcata al ragù e besciamella Patate al forno Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione
LUNEDÌ 24/06	MARTEDÌ 25/06	MERCOLEDÌ 26/06	GIOVEDÌ 27/06	VENERDÌ 28/06
Ravioli burro e oro Patate al forno Insalata verde e mais Pane integrale Frutta di stagione	Riso allo zafferano Pollo al forno Carote e rucola Pane Frutta di stagione	Fusilli pomodoro e basilico Tonno sott'olio Fagioli Pane <i>Gelato coppetta</i>	Sedani al pesto genovese Svizzera di pesce Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Farfalle alle zucchine Scaloppina di lonza al limone Carote, peperoni rossi e verdi al forno Pane Frutta di stagione

SOLARIS AUGURA A TUTTI BUONE VACANZE!

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



Il menù potrebbe subire variazioni per motivi indipendenti dalla nostra volontà

SETTIMANA 1	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	PANE E MARMELLATA	BANANA
Merende d'asporto	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	BANANA

SETTIMANA 2	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS	LATTE E CEREALI	RAVIOLE O CROSTATA	BANANA
Merende d'asporto	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS	LATTE IN BRICK E FETTE BISCOTTATE	BISCOTTI	BANANA

SETTIMANA 3	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	PANE DOLCE
Merende d'asporto	SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE IN BRICK E BISCOTTI	BANANA	PANE DOLCE

SETTIMANA 4	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	STREGHETTE	BANANA	PANE E BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE (20gr) / PANE E MIELE (inf)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
Merende d'asporto	STREGHETTE	BANANA	BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE (20gr) / FETTE BISCOTTATE E MIELE (inf)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	LATTE IN BRICK E BISCOTTI

SETTIMANA 5	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRESCENTA	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	CIAMBELLA
Merende d'asporto	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRESCENTA	LATTE IN BRICK E FETTE BISCOTTATE	BANANA	PLUM CAKE

SETTIMANA 6	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA DELLA CUCINA	BANANA	PIZZA AL POMODORO	FRUTTA FRESCA
Merende d'asporto	LATTE IN BRICK E FETTE BISCOTTATE	PLUM CAKE	BANANA	STREGHETTE	FRUTTA FRESCA

SETTIMANA 1: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05 (*Variazione: la merenda di giovedì 18/04 è invertita con quella di venerdì 19/04*)

SETTIMANA 2: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 3: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

SETTIMANA 4: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 5: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 6: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO CARNE"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO CARNE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI LEGUMI GATEAU DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PEPITE DI PESCE VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINESTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MOZZARELLA ASIAGO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO SVIZZERA DI PESCE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO LEGUMI SAPORITI PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FRITTATA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE AL RAGÙ DI LENTICCHIE PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE PESCE AL POMODORO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA SFORNATO DI PATATE PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO TORTINO DI LEGUMI / LEGUMI SAPORITI VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CACIO E PEPE PESCE PANATO VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO PESCE AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ DI FAGIOLI PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE SFORNATO DI VERDURE (CAVOLFIORRE, SPINACI, ZUCCA, ECC) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA CON BESCIAAMELLA E PISELLI TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO FRITTATA VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE OLIO E PARMIGIANO PESCE AL FORNO PURÈ, PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO CARNE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI / TORTELLONI PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE SVIZZERA DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA FORMAGGIO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO FRITTATA PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) PESCE PANATO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ BIANCO PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO E PARMIGIANO LEGUMI AL POMODORO / SVIZZERA DI LEGUMI PURÈ / PATATE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORNATO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) ASIAGO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE / GARGANELLI AL RAGÙ DI LEGUMI PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE PESCE AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORNATO DI PESCE VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE HAMBURGER DI CAROTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE ASIAGO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE LEGUMI SAPORITI VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI LEGUMI PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO MAIALE"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO MAIALE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLA CURCUMA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI MANZO GATEAU DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PEPITE DI PESCE VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA CON MOZZARELLA E ASIAGO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO SVIZZERA DI PESCE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO POLLO PANATO PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FRITTATA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE POLLO ALLA CACCIATORA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA SFORNATO DI PATATE PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO POLPETTE DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CACIO E PEPE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ BIANCO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE SFORNATO DI VERDURE (CAVOLFIORRE, SPINACI, ZUCCA, ECC) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA CON BESCIAAMELLA E PISELLI TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ, PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO MAIALE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE FETTINA DI POLLO/ TACCHINO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI / TORTELLONI PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE SVIZZERA DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA ARROSTO DI TACCHINO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO FRITTATA PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) POLLO PANATO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ BIANCO PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ / PATATE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORNATO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE / GARGANELLI AL RAGÙ DI MANZO PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE STRACCETTI DI TACCHINO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORNATO DI PESCE VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE HAMBURGER DI CAROTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "VEGETARIANO"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO TOFU ALLA CURCUMA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI LEGUMI GATEAU DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI LEGUMI VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA POMODORO / CRESCENTA ASIAGO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO SVIZZERA DI LEGUMI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO LEGUMI SAPORITI PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO FRITTATA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE AL RAGÙ LENTICCHIE PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE LEGUMI AL POMODORO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA SFORNATO DI PATATE PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO HAMBURGER / POLPETTE DI LEGUMI VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO LEGUMI SAPORITI VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CACIO E PEPE TOFU VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO TORTINO DI LEGUMI VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ DI FAGIOLI PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE SFORNATO DI VERDURE (CAVOLFIORRE, SPINACI, ZUCCA, ECC) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA CON BESCIAAMELLA TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO FRITTATA VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO TOFU VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI LEGUMI PURÈ, PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "VEGETARIANO"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO VERDURA COTTA FAGIOLI ALL'UCCELLETTO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI / TORTELLONI PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE SVIZZERA DI LEGUMI VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA FORMAGGIO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO FRITTATA PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC.) HAMBURGER DI LEGUMI E SESAMO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI LEGUMI PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE TOFU IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE FORMAGGIO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO TRIS DI LEGUMI SAPORITI VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI LEGUMI PURÈ / PATATE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORNATO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) ASIAGO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE / GARGANELLI AL RAGÙ DI DI LEGUMI PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE HAMBURGER DI LEGUMI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORNATO DI VERDURE VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI FAGIOLI HAMBURGER DI CAROTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE PARMIGIANO / ASIAGO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO LENTICCHIE AL POMODORO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE LEGUMI SAPORITI VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO FORMAGGIO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI LEGUMI PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO GLUTINE"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO GLUTINE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORE, ECC) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLA CURCUMA S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL RAGÙ DI MANZO GATEAU DI PATATE S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS OLIO E PARMIGIANO PEPITE DI PESCE S/GLUT VERDURE CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI (RISO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA S/ GLUT CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE S/GLUT CON 90GR PIZZA)	PASTA DI MAIS AL POMODORO SVIZZERA DI PESCE VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS CON OLIO E PARMIGIANO POLLO PANATO S/GLUT PURÈ PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS CON OLIO E PARMIGIANO BOCCONCINI DI MAIALE ALLE MELE/ LOMBO DI MAIALE ARROSTO VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE DI MAIS AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO / RISO ALLE VERDURE POLLO ALLA CACCIATORA VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS POCO ARRABBIATA SFORMATO DI PATATE E SPECK PISELLI E CAROTE PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO POLPETTE DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL PESTO DI CANNELLINI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA BASE PIZZA S/GLUTINE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS OLIO E PARMIGIANO PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI DI MAIS CACIO E PEPE S/GLUT POLLO PANATO S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA S/GLUTINE AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA DI MAIS AL RAGÙ BIANCO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS E LENTICCHIE SFORMATO DI VERDURE (CAVOLFIORE, SPINACI, ZUCCA, ECC) VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS BESCIAMELLA E SPECK S/GLUT TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO S/GLUT VERDURE COTTE PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ, PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO GLUTINE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS ALLE ZUCCHINE SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	RAVIOLI / TORTELLONI S/GLUTINE PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL PESTO GENOVESE SVIZZERA DI PESCE S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO S/GLUT POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS POMODORO E CIPOLLA ARROSTO DI TACCHINO PINZIMONIO PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS CON OLIO E BASILICO FRITTATA PISELLI PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) POLLO PANATO S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL RAGÙ BIANCO PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON RISO / RISO ALLE VERDURE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PIZZAS/GLUTINE AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE S/GLUT CON 90GR PIZZA)	PASTA DI MAIS CON OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ / PATATE PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS E CECI / PASTA DI MAIS E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORMATO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT, FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE DI MAIS AL RAGÙ DI MANZO PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS CON SUGO DI MELANZANE STRACCETTI DI TACCHINO E SPECK S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS OLIO E PARMIGIANO SFORMATO DI PESCE S/GLUT VERDURE COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA DI MAIS AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE HAMBURGER DI CAROTE S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO PATATE PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA BASE PIZZA S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI DI MAIS AGLIO OLIO E PEPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL PESTO GENOVESE POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA DI MAIS / PASTA DI MAIS AL RAGÙ DI VERDURE POLLO PANATO S/GLUT VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI MAIS AL RAGÙ PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA S/GLUTINE AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE S/GLUT CON 90GR PIZZA)	PASTA DI MAIS AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) S/GLUT VERDURA COTTA PANE S/GLUT FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

**MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO GLUTINE"**

MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO GLUTINE"				
1^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TARALLI S/GLUT	BANANA	PANE E BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE (20GR) S/GLUT / PANE S/GLUT E MIELE (INFANZIA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS S/GLUT	YOGURT BIANCO DOLCE	BANANA	TORTINO S/GLUT
3^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LATTE E BISCOTTI S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	PANE S/GLUT CON MARMELLATA	BANANA
4^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA DELLA CUCINA S/GLUT	BANANA	PIZZA POMODORO S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
5^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS s/glut	LATTE E CEREALI s/glut	BISCOTTI S/GLUT	BANANA
6^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI S/GLUT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/GLUT

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO LATTE"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO LATTE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE S/LATTE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO S/LATTE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLA CURCUMA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI MANZO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO PEPITE DI PESCE VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) FETTINA DI POLLO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA POMODORO / CRESCENTA PROSCIUTTO CRUDO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO SVIZZERA DI PESCE S/ LATTE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO POLLO PANATO PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO S/LATTE BOCCONCINI DI MAIALE ALLE MELE/ LOMBO DI MAIALE ARROSTO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI TONNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE POLLO ALLA CACCIATORA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA SFORNATO DI PATATE E SPECK S/LATTE PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO POLPETTE DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI S/LATTE TONNO VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO S/LATTE PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CON CREMA DI CAVOLFIORRE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) ALLO ZAFFERANO S/LATTE POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ BIANCO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE SFORNATO DI VERDURE (CAVOLFIORRE, SPINACI, ZUCCA, ECC) S/LATTE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ZUCCHINE E SPECK S/LATTE TORTINO DI CECI E VERDURE S/LATTE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) S/LATTE FRITTATA S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE CON OLIO SVIZZERA DI MANZO PURÈ S/LATTE PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO LATTE"

MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO LATTE"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE S/LATTE SVIZZERA DI PESCE S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO S/LATTE POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA ARROSTO DI TACCHINO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO FRITTATA S/LATTE PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) POLLO PANATO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ BIANCO VERDURE E PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE S/LATTE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO S/LATTE SVIZZERA DI MANZO PURÈ / PATATE S/LATTE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORMATO DI VERDURE S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) S/LATTE SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI TONNO VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE / GARGANELLI AL RAGÙ DI MANZO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE STRACCETTI DI TACCHINO E SPECK VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO SFORMATO DI PESCE VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE S/LATTE HAMBURGER DI CAROTE S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI FRITTATA S/LATTE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE S/LATTE POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO CON OLIO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE S/LATTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) S/ LATTE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

**MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO LATTE"**

MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO LATTE"				
1^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
STREGHETTE	BANANA	PANE E MIELE (INFANZIA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI RISO / SOIA
2^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRESCENTA	BUDINO DI RISO / SOIA	BANANA	TORTINO S/LATTE
3^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LATTE DI RISO / SOIA E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	PANE CON MARMELLATA	BANANA
4^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
BUDINO DI RISO / SOIA	TORTA DELLA CUCINA S/LATTE	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
5^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS	LATTE DI RISO / SOIA E CEREALI	BISCOTTI S/LATTE	BANANA
6^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI RISO / SOIA	BANANA	TORTINO S/LATTE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO FRUTTA SECCA"

1^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLA CURCUMA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI MANZO GATEAU DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PEPITE DI PESCE VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE POLPETTE/ TORTINO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO SVIZZERA DI PESCE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO POLLO PANATO PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO BOCCONCINI DI MAIALE ALLE MELE/ LOMBO DI MAIALE ARROSTO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE POLLO ALLA CACCIATORA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA SFORNATO DI PATATE E SPECK PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO POLPETTE DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI S/FS SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA S/FS FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CACIO E PEPE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ BIANCO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE SFORNATO DI VERDURE (CAVOLFIORRE, SPINACI, ZUCCA, ECC) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA BESCIAPELLA E SPECK TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE S/FS CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO FRUTTA SECCA"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE S/FS SVIZZERA DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA ARROSTO DI TACCHINO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO FRITTATA PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) POLLO PANATO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ BIANCO PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ / PATATE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) SFORNATO DI VERDURE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) S/ FS SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	TAGLIATELLE / GARGANELLI AL RAGÙ DI MANZO PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE STRACCETTI DI TACCHINO E SPECK VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORNATO DI PESCE VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE HAMBURGER DI CAROTE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA S/FS FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE S/FS POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO / POLPETTE DI LEGUMI (CECI/CANNELLINI) VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

**MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO FRUTTA SECCA"**

MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO FRUTTA SECCA"				
1^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
STREGHETTE	BANANA	PANE E MIELE (INFANZIA)	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRESCENTA	YOGURT BIANCO DOLCE	BANANA	TORTINO S/FRUTTA SECCA
3^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LATTE E BISCOTTI S/FRUTTA SECCA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	PANE CON MARMELLATA	BANANA
4^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA DELLA CUCINA S/FRUTTA SECCA	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
5^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS	LATTE E CEREALI S/FRUTTA SECCA	BISCOTTI S/FRUTTA SECCA	BANANA
6^ SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/FRUTTA SECCA

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO UOVO"

MENÙ INVERNO A.S. 2023/2024 "NO UOVO"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (ZUCCA, BROCCOLI, CAVOLFIORRE, ECC) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO TONNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLA CURCUMA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI MANZO GATEAU DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PEPITE DI PESCE VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MINISTRONE CON CEREALI ANTICHI (FARRO / MIGLIO) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE (PIATTO UNICO) VERDURA COTTA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO PINZIMONIO FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO PESCE AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO POLLO PANATO PURÈ PANE FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO PESCE IN CROSTA DI CEREALI VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E PARMIGIANO BOCCONCINI DI MAIALE ALLE MELE/ LOMBO DI MAIALE ARROSTO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI STRACCHINO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO ALLE VERDURE POLLO ALLA CACCIATORA VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POCO ARRABBIATA PARMIGIANO PISELLI E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	BRODO VEGETALE CON RISO FETTINA DI TACCHINO / POLLO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO DI CANNELLINI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PESCE MISTO AL FORNO / PESCE AL FORNO (INF.) VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI CACIO E PEPE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISOTTO ALLE VERDURE DI STAGIONE (CARCIOFI, ASPARAGI, ZUCCA) / ALLA PARMIGIANA/ ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL RAGÙ BIANCO PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E LENTICCHIE PARMIGIANO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA BESCIAMELLA E SPECK TORTINO DI CECI E VERDURE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO VERDURA CRUDA PANE, FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURE COTTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO INVERNALE (DI NOCI/ DI RADICCHIO E MANDORLE/ DI PISTACCHIO, ECC) CASATELLA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA TRICOLORE OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ PANE AI CEREALI FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"



MENÙ ESTATE A.S. 2023/2024 "NO UOVO"				
1ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL POMODORO E BASILICO TONNO SOTT'OLIO FAGIOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE ZUCCHINE SCALOPPINA DI LONZA AL LIMONE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE SVIZZERA DI PESCE S/UOVO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
2ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA POMODORO E CIPOLLA ARROSTO DI TACCHINO PINZIMONIO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO E BASILICO TONNO PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (SALSA DI PEPERONI / CAROTE E ZUCCHINE, ECC..) POLLO PANATO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ BIANCO PARMIGIANA DI ZUCCHINE / VERDURE GRATINATE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	CREMA DI PATATE CON FARRO / FARRO ALLE VERDURE PESCE IN SALSA VERDE VERDURA COTTA PANE, FRUTTA DI STAGIONE
3ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO ALLE VERDURE (ASPARAGI / CARCIOFI, ZUCCHINE, ZUCCA) / COUS COUS CON VERDURINE DI STAGIONE POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E BASILICO PESCE IN CROSTA DI PATATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA (TRICOLORE) CON OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURÈ / PATATE PANE AL SESAMO FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E CECI / PASTA E CECI ESTIVA (CECI, POMODORINI E PREZZEMOLO) PESCE AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE
4ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL PESTO ESTIVO (DI FAGIOLINI / DI ZUCCHINE / DI CAROTE /SICILIANO) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI LEGUMI CON CURCUMA E RISO / RISO E LEGUMI CASATELLA VERDURE CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI MANZO PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE CEREALI FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON SUGO DI MELANZANE STRACCETTI DI TACCHINO E SPECK VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO SFORMATO DI PESCE S/UOVA VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
5ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ (EVENTUALE GIORNO NO GLUT)	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PASTA AL RAGÙ DI PESCE / SALMONE VERDURA COTTA VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO O RISO / RISO CON VERDURE DI STAGIONE BOCCONCINI DI TACCHINO PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA POMODORO E PISELLI / PASTA POMODORINI E PISELLI SQUACQUERONE VERDURA CRUDA PIADINA FRUTTA DI STAGIONE	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO PESCE GRATINATO AL FORNO VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE POLLO AL FORNO VERDURE COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE
6ª SETTIMANA				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ / PIATTO UNICO	GIOVEDÌ	VENERDÌ
RISO OLIO E PARMIGIANO PESCE ALLA MUGNAIA AL FORNO / PEPITE DI PESCE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA/ PASTA AL RAGÙ DI VERDURE POLLO PANATO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ PATATE GRATINATE VERDURA CRUDA PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE (PER L'INFANZIA SI AGGIUNGE 40GR DI PANE CON 90GR PIZZA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO PORTINO / POLPETTE DI LEGUMI S/UOVO VERDURA COTTA PANE FRUTTA DI STAGIONE

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"

**MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO UOVO"**

MERENDE INVERNO / ESTATE A.S. 2023/2024 "NO UOVO"				
1^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
CRACKERS	BANANA	PANE E MIELE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRESCENTA	YOGURT BIANCO DOLCE	BANANA	TORTINO S/UOVA
3^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LATTE E BISCOTTI S/UOVA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CRACKERS DI RISO E SUCCO DI FRUTTA 100%	PANE CON MARMELLATA	BANANA
4^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
YOGURT ALLA FRUTTA	TORTA DELLA CUCINA S/UOVO	BANANA	PIZZA POMODORO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
5^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CAROTE BABY E CRACKERS	LATTE E CEREALI	BISCOTTI SECCHI S/UOVA	BANANA
6^ settimana				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SUCCO DI FRUTTA 100% E GRISSINI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	BANANA	TORTINO S/UOVA

SETTIMANA 1: Dal 25/09 al 29/09; Dal 06/11 al 10/11; Dal 18/12 al 22/12; Dal 12/02 al 16/02; Dal 25/03 al 27/03; Dal 06/05 al 10/05; Dal 17/06 al 21/06

SETTIMANA 2: Dal 02/10 al 06/10; Dal 13/11 al 17/11; Dal 08/01 al 12/01; Dal 19/02 al 23/02; Dal 03/04 al 05/04; Dal 13/05 al 17/05; Dal 24/06 al 28/06

SETTIMANA 3: Dal 09/10 al 13/10; Dal 20/11 al 24/11; Dal 15/01 al 19/01; Dal 26/02 al 01/03; Dal 08/04 al 12/04; Dal 20/05 al 24/05

SETTIMANA 4: Dal 04/09 al 08/09; Dal 16/10 al 20/10; Dal 27/11 al 01/12; Dal 22/01 al 26/01; Dal 04/03 al 08/03; Dal 15/04 al 19/04; Dal 27/05 al 31/05

SETTIMANA 5: Dal 11/09 al 15/09; Dal 23/10 al 27/10; Dal 04/12 al 07/12; Dal 29/01 al 02/02; Dal 11/03 al 15/03; Dal 22/04 al 24/04; Dal 03/06 al 07/06

SETTIMANA 6: Dal 18/09 al 22/09; Dal 30/10 al 03/11; Dal 11/12 al 15/12; Dal 05/02 al 09/02; Dal 18/03 al 22/03; Dal 29/04 al 03/05; Dal 10/06 al 14/06

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o allergeni nelle varie preparazioni sono consultabili sul sito www.solaris.srl: "Libro ingredienti SCUOLE a.s. 23/24"