



# Menu standard

SCUOLE  
INFANZIA – PRIMARIA - SECONDARIA



**Gustolandia**  
**ristorazione**  
Professionisti in cucina

Menu PRIMAVERILE (Marzo – Aprile - Maggio)

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 <sup>a</sup>	Mezze penne al tonno Mozzarella Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Farfalle al pomodoro Scaloppina di maiale al forno Spinaci saltati Frutta fresca di stagione	Penne alla mediterranea Bastoncini Findus Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto alla zafferano Tacchino al forno Carote filanger Dolce casalingo	Minestra di verdure con pastina Omelette al formaggio Finocchi al tegame Frutta fresca di stagione
2 <sup>a</sup>	Passato di verdura con riso Pizza Margherita Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Coscia di pollo arrosto Insalata mista Frutta fresca di stagione	Ravioli al pomodoro Prosciutto cotto Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Farfalle al ragù vegetale Hamburger Fagiolini al pomodoro Yogurt alla frutta	Farfalle al pomodoro Tonno Fagioli all'olio Frutta fresca di stagione
3 <sup>a</sup>	Sedanini olio parmigiano Bresaola Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Omelette al pomodoro Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Penne al ragù vegetale Arista al forno Piselli Dolce casalingo	Fusilli al pesto Pollo al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Platessa panata Spinaci saltati Frutta fresca di stagione
4 <sup>a</sup>	Penne al burro Palombo al pomodoro Piselli Yogurt alla frutta	Sedanini al ragù Stracchino Carote filanger Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Tacchino al forno Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Cous cous alle verdure Bocconcini di pollo panati Insalata Frutta fresca di stagione	Riso pomodoro e basilico Hamburger/polpette vegetali Ceci all'olio Frutta fresca di stagione

Il seguente menù prevede delle variazioni per eventuali diete speciali legate ad intolleranze (sotto specifica richiesta medica) quali: celiachia, favismo, intolleranze ai latticini, all'uovo, al pesce; o a motivazioni etico-culturali religiose che non prevedono nella loro alimentazione carne di maiale o carne di tutti i tipi.

Data di emissione: Giugno 2015



# Menu standard

SCUOLE  
INFANZIA – PRIMARIA - SECONDARIA



## Menu ESTIVO

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 <sup>a</sup>	Mezze penne al tonno Caprese Frutta fresca di stagione	Farfalle all'olio Scaloppina di maiale al forno Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Penne alla mediterranea Bastoncini Findus Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto alla zafferano Tacchino al forno Carote filanger Dolce casalingo	Lasagne al pomodoro Mortadella Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione
2 <sup>a</sup>	Insalata mista Pizza Margherita Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Coscia di pollo arrosto Pomodori Frutta fresca di stagione	Insalata di farro Tonno Fagioli all'olio Frutta fresca di stagione	Farfalle alle zucchine Hamburger Fagiolini al pomodoro Yogurt alla frutta	Cannelloni al pomodoro Prosciutto cotto Carote filanger Frutta fresca di stagione
3 <sup>a</sup>	Penne olio e parmigiano Bresaola Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Farfalle al pomodoro Platessa panata Insalata mista Frutta fresca di stagione	Sedanini alle melanzane Arista al forno Piselli Dolce casalingo	Orzo alle verdure Omelette al formaggio Pomodori Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto Pollo al forno Insalata Frutta fresca di stagione
4 <sup>a</sup>	Penne al burro Palombo al pomodoro Piselli Yogurt alla frutta	Sedanini al ragù Stracchino Carote filanger Frutta fresca di stagione	Farfalle al pesto alla siciliana Tacchino al forno Pomodori Frutta fresca di stagione	Cous cous alle verdure Bocconcini di pollo panati Insalata Frutta fresca di stagione	Riso pomodoro e basilico Hamburger/polpette vegetali Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione

Il seguente menù prevede delle variazioni per eventuali diete speciali legate ad intolleranze (sotto specifica richiesta medica) quali: celiachia, favismo, intolleranze ai latticini, all'uovo, al pesce; o a motivazioni etico-culturali religiose che non prevedono nella loro alimentazione carne di maiale o carne di tutti i tipi.

Data di emissione: Giugno 2015



# Menu standard

SCUOLE  
INFANZIA – PRIMARIA - SECONDARIA



**Gustolandia**  
**ristorazione**  
Professionisti in cucina

Menu AUTUNNALE (Ottobre - Novembre)

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 <sup>a</sup>	Passato di verdure con orzo Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione	Sedanini olio e parmigiano Omelette al formaggio Spinaci saltati Frutta fresca di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Carote saltate Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Tacchino al forno Finocchi al tegame Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Hamburger Piselli all'olio Yogurt alla frutta
2 <sup>a</sup>	Penne olio e parmigiano Palombo olio e limone Fagiolini al vapore Yogurt alla frutta	Risotto alla zucca Bocconcini di pollo panati Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione	Polenta al pomodoro Tacchino al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù Caciotta Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta Gateau di patate Frutta fresca di stagione
3 <sup>a</sup>	Passato di verdure con riso Pizza Margherita Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Prosciutto cotto Piselli Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Medaglioni di pesce Carote saltate Frutta fresca di stagione	Fusilli al ragù vegetale Arista al forno Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Pollo arrosto Insalata verde Dolce casalingo
4 <sup>a</sup>	Fusilli alla mediterranea Omelette al formaggio Insalata Frutta fresca di stagione	Passato di verdure c/riso Mozzarella Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Platessa gratinata Piselli in brasiera Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Petto di pollo al forno Spinaci al vapore Dolce casalingo	Pastina in brodo vegetale Arista al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione

Il seguente menù prevede delle variazioni per eventuali diete speciali legate ad intolleranze (sotto specifica richiesta medica) quali: celiachia, favismo, intolleranze ai latticini, all'uovo, al pesce; o a motivazioni etico-culturali religiose che non prevedono nella loro alimentazione carne di maiale o carne di tutti i tipi.

Data di emissione: Giugno 2015





# Menu standard

SCUOLE  
INFANZIA – PRIMARIA - SECONDARIA



**Gustolandia**  
ristorazione  
Professionisti in cucina

Menu INVERNALE (Dicembre – Gennaio - Febbraio)

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1 <sup>a</sup>	Passato di verdure con orzo Bastoncini di pesce Finocchi al tegame Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro Hamburger Fagiolini al pomodoro Yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Tacchino al forno Purè di patate Frutta fresca di stagione	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto Carote saltate Frutta fresca di stagione	Sedanini olio e parmigiano Sformato di patate e zucca Frutta fresca di stagione
2 <sup>a</sup>	Penne olio e parmigiano Merluzzo/Palombo olio e limone Piselli al tegame Yogurt alla frutta	Sedanini al pomodoro Bocconcini di pollo panati Carote saltate Frutta fresca di stagione	Fusilli al ragù Ricotta Insalata di finocchi carote mais Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Tacchino al forno Insalata Frutta fresca di stagione	Vellutata di legumi con pastina Omelette al formaggio Spinaci saltati Frutta fresca di stagione
3 <sup>a</sup>	Passato di verdure con riso Pizza Margherita Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Prosciutto cotto Piselli Frutta fresca di stagione	Fusilli al ragù vegetale Arista al forno Bieta saltata Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Pollo arrosto Insalata di finocchi carote mais Dolce casalingo	Pasta e fagioli Medaglione di pesce Carote saltate Frutta fresca di stagione
4 <sup>a</sup>	Fusilli alla mediterranea Omelette al pomodoro Carote filanger Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne Petto di pollo al forno Spinaci saltati Frutta fresca di stagione	Penne olio e parmigiano Polpette/Polpettone di patate e bollito Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Platessa gratinata Piselli al tegame Dolce casalingo	Passato di verdure con riso Stracchino Patate arrosto Frutta fresca di stagione

Il seguente menù prevede delle variazioni per eventuali diete speciali legate ad intolleranze (sotto specifica richiesta medica) quali: celiachia, favismo, intolleranze ai latticini, all'uovo, al pesce; o a motivazioni etico-culturali religiose che non prevedono nella loro alimentazione carne di maiale o carne di tutti i tipi.

Data di emissione: Giugno 2015

Per ulteriori informazioni consultare il nostro sito [WWW.gustolandia-ristorazione.it](http://WWW.gustolandia-ristorazione.it)

**Il dolce casalingo potrà variare tra variegato al cioccolato, dolce allo yogurt, dolce ai pinoli**