



per ulteriori informazioni contattare:

info.matilde@cameligroup.com

oppure consultare il sito

WWW.MATILDEISTORAZIONE.IT



AZIENDA DELLA EMILIA



CALDERARA



CEREVALE



MORANTOLA



SALA BOLOGNESE



S. AGATA BOLOGNESE



S. GIOVANNI IN PERSICETO

MENU 6-12 MESI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	FARRO *	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**
	Vellutata al formaggio	Pesto al pesto basilico e pomodoro	Salsa al pomodoro	salsa alle verdure	Parmigiano reggiano grattugiato
	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	
	Carne lessa (pollo/tacchino)	Lenticchie lessate	Ricotta	Carne lessa (Maiale)	Pesce al vapore (halibut/merluzzo/piatessa)
	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Zucchine lesse	Fagiolini lessi	Verdura cotta (patate/carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)
2° SETTIMANA	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)
	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100
	Merenda: Yogurt bianco intero naturale senza zuccheri aggiunti	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno
	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	RISO *
	Salsa al ragu' di lenticchie	Parmigiano reggiano grattugiato	Pesto alla genovese	Salsa al pomodoro	Salsa alle zucchine
3° SETTIMANA	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato
	Carne lessa (Maiale)	Pesce al vapore (halibut/merluzzo/piatessa)	Ricotta	Carne lessa (pollo/tacchino)	Legumotti (lenticchie rosse e ceci)
	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (patate/carote/zucchine lesse)	Fagiolini lessi	Zucchine lesse
	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)
	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100
4° SETTIMANA	Merenda: Yogurt bianco intero naturale senza zuccheri aggiunti	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno
	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Cous Cous*	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**
	Salsa allo zafferano	Salsa al pomodoro e piselli	Salsa pomodoro e piselli	Salsa al pomodoro	Pesto di fagiolini
	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato
	Carne lessa (pollo/tacchino)	Legumotti (lenticchie rosse, piselli e ceci)	Ricotta	Carne lessa (Maiale)	Pesce al vapore (halibut/merluzzo/piatessa)
	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Zucchine lesse	Verdura cotta (patate/carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)
	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)
	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100
	Merenda: Yogurt bianco intero naturale senza zuccheri aggiunti	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno
	Orzo *	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**	Semolino oppure pasta micron/piccola/media**
	Salsa agli asparagi	Salsa al pomodoro e basilico	Salsa alle verdure	Salsa al pomodoro	Parmigiano reggiano grattugiato
	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato	Parmigiano reggiano grattugiato
	Carne lessa (Maiale)	Piselli lessati	Ricotta	Carne lessa (pollo/tacchino)	Pesce al vapore (halibut/merluzzo/piatessa)
	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	Zucchine lesse	Verdura cotta (patate/carote/zucchine lesse)	Verdura cotta (carote/zucchine lesse)	FAGIOLINI LESSI
	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)	Brodo Vegetale (carote e zucchine)
	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100	Banana gr.100	Mela gr.100
	Merenda: Yogurt bianco intero naturale senza zuccheri aggiunti	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno	Latte di proseguimento tipo 2 o latte materno

NOTE: La salsa del giorno verrà somministrata in base al graduale inserimento degli alimenti dei bambini. La verdura cotta viene fornita tutti i giorni e sul plesso scolastico è presente anche la verdura cruda in base alla rotazione del menù scolastico convenzionale.

Tutti i giorni è prevista la frutta (con alternanza mela o banana) che viene fornita a metà mattina, sul plesso scolastico sono presenti altre tipologie di frutta che possono essere proposte in base al graduale inserimento del bambino. La merenda del pomeriggio prevede 1 volta a settimana yogurt bianco al naturale senza zuccheri aggiunti e 4 volte a settimana il latte di proseguimento tipo 2 della marca disponibile in quel momento dal nostro fornitore interno. Il latte materno è interamente gestito sul plesso scolastico.

Tutte le preparazioni sono senza l'aggiunta di sale, cotte al forno o bollite con solo acqua.

Il menù viene fornito dalla cucina di S. Agata Bolognese così composto, e sul plesso scolastico viene preparato in base all'esigenza dell'utente. (Ad es. frullato e servito come unico piatto)

* PER I BIMBI CON DIFFICOLTA' MASTICATORIA SARA' FORNITO A RICHIESTA IL FORMATO DI PASTA DI SEMOLA PIU' PICCOLO (SEMOLINO O MICRON)

**A QUESTI FORMATI DI PASTA POSSONO ESSERE RICHIESTE LE DERRATE DI CREMA DI CEREALI CHE VERRANNO GESTITE E PREPARATE NELLA CUCINA INTERNA DELLA SCUOLA, IN BASE ALLE ESIGENZE INDIVIDUALI DEI BAMBINI

NUOVO MENU



Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com

oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

MENU' SCUOLA NIDO D'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI	PENNETTE AL POMODORO	FARRO CON PISELLI, CAROTE, ZUCCHINE (PIATTO FREDDO)	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI MANZO CON SALS "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA O TORTA ALLE CAROTE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
2° SETTIMANA	GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE	PIZZA ROSSA	FARFALLINE AL PESTO (con frutta secca)	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISO ALLE ZUCCHINE
	FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI CECI
	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
	LATTE E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	STREGHETTE
3° SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE MANZO AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI(con frutta secca)
	CASATELLA	STRACCETTI DI CARNE BIANCA AL LIMONE	FRITTATA ALLE VERDURE	MACEDONIA DI VERDURE	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI		ZUCCHINE ALL'OLIO
	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FOCACCIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	ORZO AGLI ASPARAGI	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE	PIATTO UNICO: GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIAIO	SEDANI OLIO E PARMIGIANO
	HAMBURGER DI TACCHINO	POLPETTE DI PESCE	STRACCHINO	INSALATA MISTA CON LEGUMI	TORTINO DI PATATE E PISELLI
	INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE		POMODORI E FAGIOLINI
	STREGHETTE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA AL LIMONE O GELATO

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: Il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza fosforati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena.

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"

E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla sezione "Matilde cambia menù", o sempre tramite l'APP, selezionando "News" e successivamente "Matilde cambia menù".

NUOVO MENU



Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com
oppure consultare il sito
WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA-ESTATE 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° SETTIMANA	FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO HAMBURGER DI MANZO CON SALSIA "TOMATO" (SALSA VEGETALE) INSALATA MISTA CON LEGUMI CRACKERS	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI MOZZARELLINE POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PENNETTE AL POMODORO BASTONCINI DI VERDURE PATATE AL FORNO TORTA MARGHERITA O TORTA ALLE CAROTE	FARRO CON PISELLI, CAROTE, ZUCCHINE (PIATTO FREDDO) ANCHETTE DI POLLO VERDURA CRUDA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE PLATESSA GRATINATA AL FORNO CAROTE OLIO YOGURT ALLA FRUTTA
2° SETTIMANA	GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE FRITTATA AL FORMAGGIO INSALATA MISTA LATTE E BISCOTTI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE YOGURT ALLA FRUTTA	FARFALLINE AL PESTO (con frutta secca) ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO MELANZANE AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO MERLUZZO AGLI ODORI FAGIOLINI OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLE ZUCCHINE CROCCHETTE DI CECI CAROTE JULIENNE STREGHETTE
3° SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO CASATELLA INSALATA MISTA CON LEGUMI YOGURT ALLA FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI VERDURA CRUDA DI STAGIONE LATTE E BISCOTTI	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI FRITTATA ALLE VERDURE POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE MANZO AL POMODORO MACEDONIA DI VERDURE FOCACCIA	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI(con frutta secca) MERLUZZO OLIO E LIMONE ZUCCHINE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	ORZO AGLI ASPARAGI HAMBURGER DI TACCHINO INSALATA VERDE STREGHETTE	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO POLPETTE DI PESCE CAROTE AL PREZZEMOLO YOGURT ALLA FRUTTA	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE STRACCHINO VERDURA CRUDA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIAIO INSALATA MISTA CON LEGUMI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	SEDANI OLIO E PARMIGIANO TORTINO DI PATATE E PISELLI POMODORI E FAGIOLINI TORTA AL LIMONE O GELATO

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti l'essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica: -UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena.

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"

E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla sezione "Matilde cambia menù", o sempre tramite l'APP, selezionando "News" e successivamente "Matilde cambia menù".

NUOVO MENU



Per ulteriori informazioni contattare:
info.matilde@camstgroup.com

oppure consultare il sito

WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT

MENU' SCUOLA PRIMARIA PRIMAVERA-ESTATE 2025

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA				
FUSILLI CON VELLUTATA AL FORMAGGIO	STROZZAPRETI AL PESTO DI BASILICO CON POMODORINI	PENNETTE AL POMODORO	FARRO CON PISELLI, CAROTE, ZUCCHINE (PIATTO FREDDO)	FARFALLE CON SALSE ALLE ERBE AROMATICHE
HAMBURGER DI MANZO CON Salsa "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	MOZZARELLINE	BASTONCINI DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO O GAMBERI AL FORNO
INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI	PATATE AL FORNO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	CAROTE OLIO
2° SETTIMANA				
GOBBETTI AL RAGU' DI LENTICCHIE	PIZZA MARGHERITA	SPAGHETTI AL PESTO (con frutta secca)	FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	RISO ALLE ZUCCHINE
FRITTATA AL FORMAGGIO	PROSCIUTTO COTTO	ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO AGLI ODORI	CROCCHETTE DI CECI
INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	MELANZANE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
3° SETTIMANA				
SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE	FUSILLI AL POMODORO E PISELLI	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE MANZO AL POMODORO	MEZZE PENNE AL PESTO DI FAGIOLINI(con frutta secca)
CASATELLA	STRACCETTI DI CARNE BIANCA IMPANATI	FRITTATA ALLE VERDURE		MERLUZZO OLIO E LIMONE
INSALATA MISTA CON LEGUMI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE ALL'OLIO
4° SETTIMANA				
ORZO AGLI ASPARAGI	STROZZAPRETI AL POMODORO E BASILICO	MEZZI SEDANI ALLE VERDURE	PIATTO UNICO: GRAMIGNA ALL'UOVO CON RAGU' SUINO E BOVINO PASTICCIAIO	SEDANI CON OLIO E PARMIGIANO
HAMBURGER DI TACCHINO	POLPETTE DI PESCE	STRACCHINO		TORTINO DI PATATE E PISELLI
INSALATA VERDE	CAROTE AL PREZZEMOLO	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	INSALATA MISTA CON LEGUMI	POMODORI E FAGIOLINI

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Note: il menù giornaliero comprende il primo, il secondo, il pane, la frutta di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti i essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza fosforati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica: -UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena.

IL MENU' E' SCARICABILE AL SITO: WWW.MATILDERISTORAZIONE.IT e SULLA NOSTRA APP "MATILDE MENU"
E' infine possibile visionare le eventuali varianti al menù, dal nostro sito cliccando sulla home page, o sempre tramite l'App, selezionando "News" e successivamente "Matilde cambia menù".