

COMPLEANNO (una volta al mese):**CIAMBELLONE**

La produzione deve avvenire non oltre le 24 h precedenti la somministrazione. Ciambellone - prodotto da forno	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ciambellone	30	30	40	40	50

NATALE (22/12/2022)**PANINO CON HAMBURGER**

Mondare e lavare l'insalata, condirla con sale e olio extravergine d'oliva q.b. Tagliare il panino a metà e farcirlo con l'insalata e l'hamburger di carne preparato come da ricetta n. 225. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Panino all'olio	120	120	120	150	150
	Carne (bovino, maiale, tacchino, pollo)	50	60	80	90	100
	Uova	2.5	2.5	3	3.5	4
	Pane raffermo	5	6	8	9	10
	Olio extravergine	4	4.5	5	5.5	6
	Insalata	10	10	10	15	15

PANDORO

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pandoro	40	40	50	50	50

CARNEVALE (21/02/2022):**FRAPPE/CASTAGNOLE AL FORNO**

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Frappe / Castagnole	40	40	50	50	50

PASQUA (05/04/2022):**COLOMBA**

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Colomba	40	40	50	50	50

GIORNATA DELLA TERRA (21/04/2022)

ORZO DI VERDURE ESTIVE

Tritare finemente la cipolla e lasciarla appassire in poco olio. Lavare e mondare le verdure, tagliarle a cubetti e aggiungerle in padella con la cipolla. Aggiungere l'orzo e il brodo vegetale man mano. Terminata la cottura aggiungere il parmigiano e mescolare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Orzo	50	60	70	75	80
	Zucchine	20	20	30	35	35
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Carote	20	20	30	35	35
	Fagiolini surg.	10	10	10	15	15
	Cipolla	2.5	3	5	5	5
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Parmigiano	5	5	5	6	6

CROCCHETTE DI PATATE E PISELLI

Cuocere separatamente patate e piselli in acqua bollente. Unire le patate precedentemente passate con i piselli e l'uovo e mescolare bene. Aggiungere pangrattato per raggiungere la giusta consistenza e formare le crocchette. Disporre le crocchette in una teglia con poco olio, cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Patate	50	50	60	75	100
	Piselli surg.	20	25	30	40	50
	Uovo	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	3	3.5	4	5	6

TORTINA ALLE CAROTE

Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
Tortina alle carote	40	40	40	40	40

MENU VERDE

RISOTTO CON SPINACI E FORMAGGIO

Lessare gli spinaci. Stufarli con la cipolla finemente tritata nell'olio e poco brodo vegetale (ricetta n°401). Unire il riso. Mescolare accuratamente in modo tale che il riso assorba tutto il condimento. Portare a cottura aggiungendo, man mano, brodo vegetale. Terminata la cottura unire il formaggio macinato al riso, e mescolare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Riso	50	60	70	75	80
	Cipolla	3	3	4	4	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Spinaci	30	30	30	35	40
	Caciotta	25	25	30	30	40

BURGER DI FAGIOLINI E CAROTE

Lavare e mondare le verdure, tagliarle in piccoli pezzi, aggiungere i fagiolini surg. e sbollentarle in abbondante acqua. Scolarle e lasciarle appassire in padella con la cipolla tritata finemente e poco olio. Mettere le verdure cotte in un recipiente, aggiungere le uova ed il pangrattato. Amalgamare il tutto per rendere il composto omogeneo. Formare i burger e adagiarli in una teglia leggermente oliata. Infornare fino al formarsi della crosticina in superficie. Usare sale iodato con moderazione.	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Fagiolini surg	25	25	30	40	50
	Carote	50	50	60	75	100
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	2.5	3	4	4.5	5
	Uova	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

MENU BIANCO

PASTA AL CAVOLFIORE

Mondare e lavare il cavolfiore, tagliarlo e sbollentarlo in abbondante acqua, scolarlo e passarlo in padella con aglio, poco olio e poco brodo vegetale, poi portare a cottura. Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il cavolfiore. Aggiungere a fine cottura il Parmigiano. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Cavolfiore	35	40	50	55	60
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE

Battere leggermente le fettine di carne ed infarinare. Adagiarle in un tegame dove si è fatto scaldare l'olio e far cuocere. Aggiungere limone a fine cottura. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Arista/Lombata di maiale	50	60	80	90	100
	Farina	2.5	3	3.5	4	4.5
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	2	2	2.5	2.5	3

MENU BLU-VIOLA

RISOTTO AL RADICCHIO

Mondare e lavare il radicchio tagliarlo e lasciarlo appassire in padella con aglio, poco olio e poco brodo vegetale. Aggiungere il riso e di tanto in tanto brodo vegetale fino a portare a cottura. A fuoco spento aggiungere poi burro e parmigiano e mescolare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Riso	50	60	70	75	80
	Radicchio	35	40	50	55	60
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	6	6
	Olio evo	1.5	2	2	2.5	3
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	1.5	2	2	2.5	3

TORTINO DI MELANZANE

Tagliare le melanzane a fette. Disporle su una teglia e cuocerle in forno statico per 10 minuti. Su una teglia con carta da forno, disporre le melanzane cotte su uno strato. Aggiungere la caciotta sopra le melanzane. Fare un altro strato di melanzane e ripetere nuovamente l'operazione. Cospargere la superficie del prodotto realizzato con pangrattato, parmigiano e olio. Cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Melanzane biologiche	80	100	120	150	180
	Caciotta	25	30	40	50	60
	Parmigiano	5	6	7	7	8
	Pangrattato	4	5	7	8	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROSTATINA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Crostatina ciliegia o prugna o mirtillo	40	40	40	40	40

MENU GIALLO-ARANCIO

BURGER DI CECI ALL'ARANCIA

Cuocere in abbondante acqua i ceci (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati). Lessare le patate, poi frullare il tutto e unire uova, pangrattato e succo d'arancia. Amalgamare e formare i burger, disporli in una teglia con poco olio e cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ceci secchi	20	25	30	40	50
	Patate	10	15	20	25	25
	Uovo	3	3.5	4	4.5	5.5
	Pangrattato	5	5	7	8	10
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Arancia (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CROSTATINA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Crostatina all'albicocca	40	40	40	40	40

MENU ROSSO

POLPETTE DI RICOTTA AL POMODORO

Amalgamare la ricotta precedentemente sgocciolata, con le uova, le patate, il parmigiano e il prezzemolo. Formare le polpette. Disporle su una teglia oliata e infornare. Preparare la salsa di pomodoro con i pomodori pelati e portarla a cottura. A fine cottura delle polpette, aggiungere la salsa di pomodoro e servire. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Ricotta	50	60	70	80	90
	Uova	2.5	2.5	3	3.5	4
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	2	3	4	5	6
	Patate	15	20	25	30	35
	Pomodori pelati	30	35	40	45	50
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

CROSTATINA

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Crostatina di ciliege	40	40	40	40	40

MENU DELLA FATTORIA

PANE E OLIO

	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
Pane	20	20	20	40	40
Olio evo	3	4	5	5	6

MENU VEGETARIANO

PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE

Sciacquare le lenticchie e cuocerle in abbondante acqua poi scolare. Tritare finemente sedano, cipolla e carote e lasciarle appassire in padella con poco olio, aggiungere le lenticchie e i pomodori pelati, lasciar cuocere. Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il sugo di lenticchie. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Pasta di semola	50	60	70	75	80
	Lenticchie secche	10	10	12	15	15
	Carota	2	3	5	5	5
	Sedano	2	2	2	2	2
	Cipolla	3	5	5	5	5
	Pomodori pelati	60	70	80	85	90
	Olio evo	4.5	3.5	4	5	6

TORTINO DI VERDURE

Lavare e lessare le patate poi sbucciarle. Lavare e mondare le carote poi lessarle. Passare carote e patate; aggiungere uova, parmigiano e pangrattato e amalgamare il composto. Stendere il composto su una teglia oliata e cosparsa di pangrattato. Cospargere anche la superficie del tortino con il pangrattato ed infornare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Patate	20	25	30	40	50
	Carote	45	50	60	75	100
	Uovo	6	7	10	12.5	14
	Parmigiano	10	15	20	25	30
	Pangrattato	3	3.5	4	4.5	5
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

TORTINA ALLE CAROTE

	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di I° grado/ adulti g
	Tortina alle carote	40	40	40	40	40

MENU CONTRO LO SPRECO

BOCCONCINI DI MAIALEIM PANATI

Tagliare la carne a dadini, passarla nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Disporre in una teglia oliata ed infornare. Limone a richiesta. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Arista/Lombata di maiale	50	60	80	90	100
	Uova	6	8	10	12	13
	Limone (succo)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	5	6	8	9	10
	Olio evo	4	4.5	5	5.5	6

CIAMBELLONE

	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
Ciambellone	30	30	40	40	50

MENU A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

PASTA ALLA MARINARA

Preparare il sugo alla marinara con i pomodori pelati, l'aglio e l'origano. Far addensare. Lessare la pasta e scolirla. Condire con la salsa. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Pasta	50	60	70	75	80
	Pomodori pelati	60	70	80	85	90
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	3	3.5	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FARINATA DI CECI AL ROSMARINO

Mescolare la farina di ceci con acqua, olio e sale, fino al raggiungimento della corretta densità. Versare il composto su una teglia da forno raggiungendo uno spessore di massimo 1 centimetro. Cospargere la superficie con sale e rosmarino. Cuocere in forno. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Farina di ceci	20	25	30	40	50
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	3	3.5	4	5	6

TARALLI

	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia G	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
Taralli	25	25	25	50	50

MENU ROMANO

POLPETTE DI MERLUZZO E CECI

Cuocere i ceci in abbondante acqua (precedentemente messi in ammollo per una notte, risciacquati bene e scolati). Tritare i filetti di merluzzo (correttamente scongelati). Passare i ceci ed unirli ai filetti di merluzzo, unire uova, rosmarino e pangrattato ed amalgamare il composto fino ad ottenere un impasto solido ma non duro. Formare le polpette e disporle in una teglia oliata ed infornare. Usare sale iodato con moderazione	Ingredienti	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
	Ceci secchi	15	20	25	30	40
	Merluzzo	30	35	50	50	60
	Uovo	7	8	9	10	14
	Pangrattato	5	6	8	9	10
	Olio evo	6	7	8	9	10
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PANE E OLIO

	Sezione Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV e V) g	Scuola secondaria di 1° grado/ adulti g
Pane	20	20	20	40	40
Olio evo	3	4	5	5	6