

RICETTE MENU' ESTIVO

agg. 07/09/2026

PRIMI

Piatto	Ingredienti	Preparazione ricetta
Chicche al pesto	CHICCHE	Pesare le chicche e cuocerle
	BASILICO	
	PARMIGIANO	Pulire il basilico, lavarlo e scottarlo per 30 secondi
	PECORINO	Raffreddare in acqua gelata, scolare e lasciare asciugare
	PINOLI	Aggiungere pecorino d.o.p. e parmigiano (precedentemente grattati),
	OLIO E.V.O.	pinoli, olio e.v.o. e sale iodato
	SALE IODATO	Frullare il tutto
Chicche al pomodoro	CHICCHE	Pesare le chicche e cuocerle
	POMODORI PELATI	
	OLIO E.V.O.	
	PARMIGIANO	Appassire gli odori con olio e.v.o.
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	Aggiungere pomodori pelati e cuocere
	SALE IODATO	Salare e frullare il tutto
Crema di verdure con farro	FARRO	Pesare il farro e cuocerlo
	PATATE	
	CAROTE	
	FAGIOLINI	
	ZUCCHINE	Pulire tutte le verdure
	OLIO E.V.O.	Metterle in pentola con acqua e portare a cottura
	PARMIGIANO	Frullare il tutto e filtrare
	SALE IODATO	Salare
Crema di verdure con pasta	PASTA	Pesare la pastina e cuocerla
	PATATE	
	CAROTE	
	FAGIOLINI	
	ZUCCHINE	Pulire tutte le verdure
	OLIO E.V.O.	Metterle in pentola con acqua e portare a cottura
	PARMIGIANO	Frullare il tutto e filtrare
	SALE IODATO	Salare
Farro al pesto	FARRO	Pesare il farro e cuocerlo
	BASILICO	
	PARMIGIANO	Pulire il basilico, lavarlo e scottarlo per 30 secondi
	PECORINO	Raffreddare in acqua gelata, scolare e lasciare asciugare
	PINOLI	Aggiungere pecorino d.o.p. e parmigiano (precedentemente grattati),
	OLIO E.V.O.	pinoli, olio e.v.o. e sale iodato
	SALE IODATO	Frullare il tutto
Lasagne al ragù	PASTA ALL'UOVO	Ragù: pulire e tagliare carote e cipolle e far soffriggere con olio e.v.o.
	MACINATO DI VITELLONE	Unire i pomodori pelati, il macinato e il sale e lasciar cuocere
	POMODORI PELATI	
	OLIO E.V.O.	Preparare la besciamella cuocendo latte, burro e farina
	PARMIGIANO	
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	Stendere nella teglia le sfoglie di pasta all'uovo alternandole a strati di ragù e besciamella
	SALE IODATO	Cospargere di parmigiano
		Cuocere in forno
	BESCIAMELLA:	
	LATTE	
	FARINA	
	BURRO	
Lasagne di verdure	PASTA ALL'UOVO	Pulire e tagliare le verdure
	LATTE	Cuocerle nel bollitore insieme ai pomodori pelati e olio e.v.o.
	FARINA	Frullare e salare
	BURRO	
	PARMIGIANO	
	ZUCCHINE	Preparare la besciamella cuocendo latte, burro e farina
	CAROTE	
	POMODORI PELATI	Stendere nella teglia le sfoglie di pasta all'uovo alternandole a strati di sugo di verdure e besciamella
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	Cospargere di parmigiano
	SALE IODATO	Cuocere in forno
	OLIO E.V.O.	

Minestrone di verdure con riso	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	PATATE	
	CAROTE	
	FAGIOLINI	
	ZUCCHINE	Pulire tutte le verdure
	OLIO E.V.O.	Metterle in pentola con acqua e portare a cottura
	PARMIGIANO	Frullare il tutto e filtrare
	SALE IODATO	Salare
Pasta al pomodoro fresco e basilico	PASTA	Pesare la pasta e cuocerla
	POMODORO FRESCO	
	POMODORI PELATI	Pulire e tagliare i pomodori freschi
	OLIO E.V.O.	Preparare soffritto con carote e cipolle, incorporare i pomodori freschi e pelati
	PARMIGIANO	Portare a cottura unendo per ultimo il basilico
	SALE IODATO	
	BASILICO	
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	
Pasta al pesto	PASTA	Pesare la pasta e cuocerla
	BASILICO	
	PARMIGIANO	Pulire il basilico, lavarlo e scottarlo per 30 secondi
	PECORINO	Raffreddare in acqua gelata, scolare e lasciare asciugare
	PINOLI	Aggiungere pecorino d.o.p. e parmigiano (precedentemente grattati),
	SALE IODATO	pinoli, olio e.v.o. e sale iodato
	OLIO E.V.O.	Frullare il tutto
Pasta all'olio	PASTA	Pesare la pasta e cuocerla
	OLIO E.V.O.	
	SALE IODATO	
	PARMIGIANO	
Pasta al pesto di zucchine	PASTA	Pesare la pasta e cuocerla
	ZUCCHINE	
	BASILICO	Pulire il basilico, lavarlo e scottarlo per 30 secondi
	PECORINO	Raffreddare in acqua gelata, scolare e lasciare asciugare
	PINOLI	Aggiungere pecorino d.o.p. e parmigiano (precedentemente grattati),
	PARMIGIANO	pinoli, olio e.v.o. e sale iodato
	SALE IODATO	A parte cuocere a vapore le zucchine e unire al pesto precedentemente preparato
	OLIO E.V.O.	Frullare il tutto
Pasta al pesce	PASTA	Pesare la pasta e cuocerla
	PESCE	
	POMODORI PELATI	
	OLIO E.V.O.	
	AGLIO	
	PREZZEMOLO	Scongellare il pesce
	CIPOLLA	Fare soffritto con olio e.v.o. e cipolla e unirvi pesce e pomodori pelati
	SALE IODATO	Portare a cottura unendo infine prezzemolo e aglio
Pasta fredda	PASTA	Pesare la pasta, cuocerla e raffreddarla
	POMODORO FRESCO	
	MAIS	Lavare e tagliare i pomodori
	EDAMER	Pesare e tagliare l'edamer
	SALE IODATO	Aprire i barattoli di mais
	OLIO E.V.O.	Pulire il basilico
	BASILICO	Mescolare il tutto e unire la pasta

Pappa al pomodoro	PANE	Aprire le buste di pane
	POMODORI PELATI	Fare soffritto con olio e.v.o., carote, cipolle e unirvi i pomodori
	CONCENTRATO DI POMODORO	Unire il pane e lasciar cuocere
	PARMIGIANO	
	SALE IODATO	
	OLIO E.V.O.	
	BASILICO	
Risotto agli asparagi	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	
	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	ASPARAGI	
	BURRO	
	LATTE	
	FARINA	
	OLIO E.V.O.	Pulire e tagliare gli asparagi
	SALE IODATO	Cuocerli insieme al burro, latte e legare il tutto con la farina
Riso all'olio	CIPOLLA	Infine incorporare il parmigiano
	PARMIGIANO	
	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	OLIO E.V.O.	
Risotto zucchine e porri	SALE IODATO	
	PARMIGIANO	
	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	ZUCCHINE	
	PORRI	
	CIPOLLA	
	LATTE	
	FARINA	
	OLIO E.V.O.	
	PARMIGIANO	Pulire e tagliare zucchine e porri
Risotto alla parmigiana	BURRO	Cuocerli insieme al burro, latte e legare il tutto con la farina
	SALE IODATO	Infine incorporare il parmigiano
	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	BURRO	
	LATTE	
	FARINA	
	CIPOLLA	Cuocere la cipolla con burro, aggiungere il latte e legare il tutto con la farina
	OLIO E.V.O.	
Risotto braccio di ferro	PARMIGIANO	Infine incorporare il parmigiano
	SALE IODATO	
	RISO	Pesare il riso e cuocerlo
	SPINACI	
	BURRO	
	LATTE	
	FARINA	
	CIPOLLA	Scongellare gli spinaci
	OLIO E.V.O.	Cuocerli insieme al burro, latte e legare il tutto con la farina
	PARMIGIANO	Infine incorporare il parmigiano
	SALE IODATO	

PASTA E SUGO ARRIVANO SULLE SCUOLE IN TEGLIE SEPARATE.
I PRIMI PIATTI SONO CONDITI POCO PRIMA DELLO SPORZIONAMENTO.

SECONDI

Piatto	Ingredienti	Preparazione ricetta
Arista al forno	LONZA DI SUINO	Aprire la lonza Condirirla con sale, salvia e rosmarino Cuocerla in forno con olio e.v.o. Abbattere Tagliare la lonza in fette e disporle nelle teglie Cospargere le fette di carne con il fondo di cottura della lonza stessa e rinvenire nei forni
	OLIO E.V.O	
	FARINA	
	SALE IODATO	
	SALVIA	
	ROSMARINO	
Bastoncini di pesce	Bastoncini di merluzzo	Scongellare i bastoncini di merluzzo Cuocere in forno
Bocconcini di tacchino arrosto	TACCHINO	Tagliare il tacchino a bocconcini Aggiungere sale, olio e.v.o. e farina Cuocere in forno
	OLIO E.V.O	
	AROMI	
	FARINA	
	SALE IODATO	
Bocconcini di pollo al limone	PETTO DI POLLO	Tagliare il pollo a bocconcini Aggiungere sale, olio e.v.o., farina e limone Cuocere in forno
	OLIO E.V.O	
	LIMONE	
	FARINA	
	SALE IODATO	
Bocconcini di tacchino alla cacciatora	TACCHINO	Tagliare il tacchino a bocconcini Aggiungere sale e olio e.v.o. Cuocere in forno A parte preparare salsa di pomodoro (vedi ricetta di pasta al pomodoro) Cospargere la salsa di pomodoro sopra i bocconcini e aggiungere una spolverata di prezzemolo
	OLIO E.V.O	
	POLPA DI POMODORO	
	PREZZEMOLO	
	AGLIO	
	SALE IODATO	
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	
Bocconcini di tacchino impanati al forno	TACCHINO	Tagliare il tacchino a bocconcini Aggiungere pangrattato, sale, olio e.v.o., prezzemolo e parmigiano Cuocere in forno
	PARMIGIANO	
	OLIO E.V.O	
	PANGRATTATO	
	PREZZEMOLO	
	AROMI	
	SALE IODATO	
Bocconcini di parmigiano	PARMIGIANO	Aprire buste di bocconcini
Caciotta	CACIOTTA	Aprire buste caciotta Tagliarla
Rotolo al prosciutto cotto e formaggio	UOVA	Aprire brick uovo. Aggiungere sale, olio e.v.o. Distribuire il composto nelle teglie e cuocere in forno Tagliare il prosciutto cotto e l'edamer e adagiarli sopra le frittate Arrotolare il tutto e cuocere in forno
	PARMIGIANO	
	OLIO E.V.O	
	PROSCIUTTO COTTO	
	EDAMER	
	LATTE	
	SALE IODATO	
Frittata al prosciutto cotto e formaggio	UOVA	Aprire brick uovo. Aggiungere sale, olio e.v.o. Tagliare a dadini il prosciutto cotto e l'edamer e incorporarli all'uovo. Distribuire il composto nelle teglie e cuocere in forno
	PARMIGIANO	
	OLIO E.V.O	
	PROSCIUTTO COTTO	
	EDAMER	
	LATTE	
	SALE IODATO	
Frittata alle zucchine	UOVA	Aprire brick uovo. Aggiungere il parmigiano, sale, olio e.v.o. e le zucchine precedentemente cotte. Distribuire il composto nelle teglie Cuocere in forno Tagliare
	ZUCCHINE	
	PARMIGIANO	
	LATTE	
	OLIO E.V.O	
	SALE IODATO	
Hamburger di tacchino	TACCHINO	Tagliare il pane e ammollarlo con il latte Aggiungere al composto il tacchino precedentemente macinato e il sale. Dare forma di hamburger. Cuocere in forno
	OLIO E.V.O	
	PANE	
	LATTE	
	CAROTE	
	CIPOLLA	
	PATATE	
	SALE IODATO	

Hamburger con salsa di pomodoro e capperi	MACINATO DI MANZO	Tagliare il pane e ammollarlo con il latte Aggiungere al composto il macinato e il sale Dare forma di hamburger Preparare battuto di carote, cipolla e capperi cospargerlo sopra gli hamburger. A parte preparare salsa di pomodoro (vedi ricetta pasta al pomodoro) e cospargerla sopra gli hamburger. Cuocere in forno
	OLIO E.V.O	
	PANE	
	LATTE	
	CAROTE	
	POMODORI PELATI	
	CAPPERI	
	CIPOLLA	
	SALE IODATO	
Pizza Margherita	BASE PIZZA	Tagliare la pizza Aggiungere mozzarella Cuocere in forno
	MOZZARELLA	
	OLIO E.V.O	
Platessa impanata	PLATESSA	Scongellare platessa Passare la platessa nel pangrattato Aggiungere olio e.v.o. e sale Cuocere in forno
	PANGRATTATO	
	OLIO E.V.O	
	SALE IODATO	
Polpette al pomodoro	MACINATO DI VITELLONE	Tagliare il pane e ammollarlo con il latte Aggiungere uova, macinato, pangrattato, parmigiano, sale e dare forma con polpettratrice Cuocere in forno A parte preparare salsa di pomodoro (vedi ricetta di pasta al pomodoro) Cospargere la salsa di pomodoro sopra le polpette
	UOVA	
	PANGRATTATO	
	POLPA DI POMODORO	
	OLIO E.V.O	
	ODORI (CAROTE-CIPOLLE)	
	SALE IODATO	
	PANE	
	PARMIGIANO	
	LATTE	
Polpette di passera di mare	PASSERA DI MARE	Scongellare passera di mare e tritarla. Tagliare il pane e ammollarlo con il latte. Aggiungere al pane le uova, passera di mare, pangrattato, parmigiano, sale e dare forma con polpettratrice Cuocere in forno
	PATATE	
	UOVA	
	PANGRATTATO	
	PARMIGIANO	
	SALE IODATO	
Prosciutto cotto	PROSCIUTTO COTTO	Aprire confezioni di prosciutto cotto e tagliarlo a fette
Stracchino	STRACCHINO	Aprire buste di stracchino
Sfogliatina valdostana	PASTA SFOGLIA	Stendere pasta sfoglia Farcire con prosciutto cotto e fontina Chiudere le sfogliatine e spennellarle con uovo Cuocere in forno
	PROSCIUTTO COTTO	
	FONTINA	
	UOVA	
Sformato di legumi	FAGIOLI CANNELLINI	Ammollare i fagioli Cuocere i fagioli Passare al tritacarne insieme alle patate precedentemente cotte Aggiungere al composto uova, pangrattato, parmigiano e sale Stendere il composto nelle teglie e cospargerlo di pangrattato e parmigiano Cuocere in forno
	PATATE	
	UOVA	
	PANGRATTATO	
	PARMIGIANO	
	SALE IODATO	
	OLIO E.V.O	
Sformato di verdure e ceci	UOVA	Ammollare i ceci Cuocere i ceci Cuocere zucchine, carote, broccoli e patate Passare al tritacarne i ceci e le verdure Aggiungere al composto uova, pangrattato, parmigiano e sale Stendere il composto nelle teglie e cospargerlo di pangrattato e parmigiano Cuocere in forno
	CECI	
	ZUCCHINE	
	BROCCOLI	
	PARMIGIANO	
	CAROTE	
	PATATE	
	PANGRATTATO	
	SALE IODATO	
	OLIO E.V.O	

CONTORNI

Piatto	Ingredienti	Preparazione ricetta
Bietola all'agro	BIETOLA	Apertura buste bietola
	OLIO e.v.o.	Cuocere in forno
	LIMONE	Successivamente passare in brasiera con
	SALE IODATO	limone, olio e.v.o. e sale
Carote filange'	CAROTE	Spuntare le carote
	OLIO e.v.o.	Passare nel pelapatate, poi nel lavaverdure e
	SALE IODATO	successivamente nel tagliaverdure
	LIMONE	
Carote, piselli e mais	CAROTE	Spuntare le carote
	MAIS	Passare nel pelapatate, poi nel lavaverdure e
	PISELLI	successivamente nel tagliaverdure
	OLIO e.v.o.	Cuocere piselli e carote in forno
	SALE IODATO	Aprire barattoli di mais Successivamente passare in brasiera carote, piselli e mais con olio e.v.o. e sale
Fagiolini alla genovese	FAGIOLINI	Aprire buste di fagiolini
	AGLIO	Cuocere in forno
	PREZZEMOLO	Pulire il prezzemolo e l'aglio e frullarli
	OLIO e.v.o.	Unire questi ultimi ai fagiolini e all'olio e.v.o. e
	SALE IODATO	passare in brasiera
Insalata	INSALATA	Apertura buste insalata
	OLIO e.v.o.	
	SALE IODATO	
Insalata mista	INSALATA	Apertura buste insalata
	POMODORI	Passare i pomodori nel lavaverdure e
	OLIO e.v.o.	successivamente nel tagliaverdure
	SALE IODATO	
Insalata e carote	INSALATA	Apertura buste insalata
	CAROTE	Spuntare le carote
	OLIO e.v.o.	Passare nel pelapatate, poi nel lavaverdure e
	SALE IODATO	successivamente nel tagliaverdure
Patate arrosto	PATATE	Pulire e tagliare le patate Cuocere in forno con olio e.v.o., sale e rosmarino
	OLIO e.v.o.	
	AROMI	
	SALE IODATO	
Piselli insaporiti	PISELLI	Aprire buste piselli
	OLIO e.v.o.	cuocere in forno
	CIPOLLA	Successivamente passare in brasiera con olio
	SALE IODATO	e.v.o., cipolla e sale
Piselli e carote	PISELLI	Apertura buste piselli
	CAROTE	Spuntare le carote
	OLIO e.v.o.	Passare nel pelapatate, poi nel lavaverdure e
	SALE IODATO	successivamente nel tagliaverdure
	CIPOLLA	Cuocere piselli e carote in forno Successivamente passare in brasiera con cipolla, olio e.v.o. e sale
Pomodori	POMODORI	Passare i pomodori nel lavaverdure e
	SALE IODATO	
	OLIO e.v.o.	
Pomodori gratinati	POMODORI	Pulire e tagliare i pomodori
	PANGRATTATO	Disporre i pomodori tagliati nelle teglie e
	PARMIGIANO	cospargerli di olio e.v.o., pangrattato,
	OLIO e.v.o.	prezzemolo e parmigiano
	SALE IODATO	Cuocere in forno
Purè di patate	PATATE	Pulire le patate, tagliarle e cuocerle in forno Successivamente frullarle insieme a burro e latte
	LATTE	
	BURRO	
	SALE IODATO	
Spinaci saltati	SPINACI	Apertura buste spinaci
	OLIO e.v.o.	Cuocere in forno
	AGLIO	Successivamente passare in brasiera con olio
	SALE IODATO	e.v.o., sale e aglio
Zucchine alla menta	ZUCCHINE	Passare le zucchine nel lavaverdure e
	MENTA	successivamente nel tagliaverdure
	OLIO e.v.o.	Cuocere in forno
	SALE IODATO	Successivamente passare in brasiera con olio e.v.o., menta e sale
Zucchine trifolate	ZUCCHINE	Passare le zucchine nel lavaverdure e
	AGLIO	successivamente nel tagliaverdure
	OLIO e.v.o.	Cuocere in forno
	PREZZEMOLO	Successivamente passare in brasiera con olio
	SALE IODATO	e.v.o., aglio, prezzemolo e sale