

ANNO SCOLASTICO 2023-24

MENU' AUTUNNO - INVERNO

1° Settimana	MERENDA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRIMO	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA	PASTA ALLA NAPOLETANA	PIATTO UNICO SPEZZATINO IN UMIDO CON POLENTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	
SECONDO	BOCCONCINI DI TACCHINO	CACIOTTA	FAGIOLINI AL VAPORE	CROCCHETTE DI MERLUZZO GRATINATE	FINOCCHI GRATINATI	
CONTORNO	INSALATA MISTA	CAVOLFIORE AL VAPORE	PURE' DI PATATE	BIETA ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO	
	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	
MERENDA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	YOGURT ALLA FRUTTA	BRUSCHETTA AL POMODORO	FRUTTA FRESCA	
2° Settimana	MERENDA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRIMO	GNOCCHI AL POMODORO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA	PASTA POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA ZUCCA	CREMA DI LEGUMI CON RISO	
SECONDO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS	CAVOLFIORE GRATINATO	
CONTORNO	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA MISTA	FINOCCHI AL VAPORE	INSALATA VERDE	CAPPUCCIO JULIENNE	
	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	
MERENDA	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	BRUSCHETTA AL POMODORO	
3° Settimana	MERENDA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRIMO	RISO IN CREMA DI PISELLI	PASTA AL PESTO	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI	PIATTO UNICO BOLLITO DI MANZO CON SALSA DI PANE	PASTA ALLA PIZZAIOLA	
SECONDO	FRITTATA O UOVA SODE	PETTO DI TACCHINO AL FORNO	FIL. DI PLATESSA AL LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	CACIOTTA	
CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE AL PREZZEMOLO	CAVOLFIORE GRATINATO	PATATE AL VAPORE	INSALATA VERDE	
	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	
MERENDA	BRUSCHETTA AL POMODORO	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA	PANE E MARMELLATA	
4° Settimana	MERENDA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
PRIMO	PASTA ALLA PARMIGIANA	PIATTO UNICO LASAGNE AL RAGU'	CREMA DI ZUCCA E CECI	PASTA AL POMODORO	RISO AL RAGU' DI POLLO	
SECONDO	BASTONCINI DI PESCE (PER INFANZIA CUORI DI MERLUZZO)	FINOCCHIO AL VAPORE	FRITTATA O UOVA SODE	POLPETTE DI LEGUMI	MOZZARELLA	
CONTORNO	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	CAVOLFIORI AL VAPORE	INSALATA VERDE	FINOCCHI AL VAPORE	
	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	
MERENDA	BRUSCHETTA AL POMODORO	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	FRUTTA FRESCA	

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

AGGIORNATO AL 02/08/2019
RESPONSABILE DI LOCALE

BIOLOGA NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA BETTONE ALICE

NO GLUTINE

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

MENU' AUTUNNO - INVERNO

MERENDA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

1ª Settimana	PRIMO	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA SG	PASTA SG ALLA NAPOLETANA	PIATTO UNICO SPEZZATINO IN UMIDO CON POLENTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA SG E FAGIOLI ALLA VENETA
	SECONDO	BOCCONCINI DI TACCHINO (FARINA SG)	CACIOTTA	FAGIOLINI AL VAPORE	CROCCHETTE DI MERLUZZO GRATINATE SG	FINOCCHI GRATINATI
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAVOLFIORE AL VAPORE	PURE' DI PATATE	BIETA ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO
	MERENDA	pane a basso contenuto di sale LATTE E BISCOTTI SG	pane a basso contenuto di sale PANE SG E MARMELLATA	pane a basso contenuto di sale YOGURT ALLA FRUTTA	pane a basso contenuto di sale BRUSCHETTA SG AL POMODORO	pane a basso contenuto di sale FRUTTA FRESCA
2ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	GNOCCHI AL POMODORO	PIATTO UNICO PIZZA SG MARGHERITA	PASTA SG POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA ZUCCA	CREMA DI LEGUMI CON RISO
	SECONDO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	FAGIOLI ALL'UCCELLETO	PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS	CAVOLFIORE GRATINATO
	CONTORNO	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA MISTA	FINOCCHI AL VAPORE	INSALATA VERDE	CAPPUCCIO JULIENNE
	MERENDA	pane a basso contenuto di sale YOGURT ALLA FRUTTA	pane a basso contenuto di sale FRUTTA FRESCA	pane a basso contenuto di sale LATTE E BISCOTTI SG	pane a basso contenuto di sale PANE SG E MARMELLATA	pane a basso contenuto di sale BRUSCHETTA SG AL POMODORO
3ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	RISO IN CREMA DI PISELLI	PASTA SG AL PESTO	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI SG	PIATTO UNICO BOLLITO DI MANZO CON SALSA DI PANE SG	PASTA SG ALLA PIZZAIOLA
	SECONDO	FRITTATA O UOVA SODE	PETTO DI TACCHINO AL FORNO	FIL. DI PLATESSA AL LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	CACIOTTA
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE AL PREZZEMOLO	CAVOLFIORE GRATINATO	PATATE AL VAPORE	INSALATA VERDE
	MERENDA	pane a basso contenuto di sale BRUSCHETTA SG AL POMODORO	pane a basso contenuto di sale YOGURT ALLA FRUTTA	pane a basso contenuto di sale LATTE E BISCOTTI SG	pane a basso contenuto di sale FRUTTA FRESCA	pane a basso contenuto di sale PANE SG E MARMELLATA
4ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	PASTA SG ALLA PARMIGIANA	PIATTO UNICO LASAGNE SG AL RAGU'	CREMA DI ZUCCA E CECI	PASTA SG AL POMODORO	RISO AL RAGU' DI POLLO
	SECONDO	BASTONCINI SG DI PESCE (PER INFANZIA CUORI DI MERLUZZO)	FINOCCHIO AL VAPORE	FRITTATA O UOVA SODE	POLPETTE DI LEGUMI	MOZZARELLA
	CONTORNO	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	CAVOLFIORI AL VAPORE	INSALATA VERDE	FINOCCHI AL VAPORE
	MERENDA	pane a basso contenuto di sale BRUSCHETTA SG AL POMODORO	pane a basso contenuto di sale YOGURT ALLA FRUTTA	pane a basso contenuto di sale LATTE E BISCOTTI SG	pane a basso contenuto di sale PANE SG E MARMELLATA	pane a basso contenuto di sale FRUTTA FRESCA

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018
Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

BIOLOGA NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA BETTONE ALICE

AGGIORNATO AL 02/08/2019
RESPONSABILE DI LOCALE

NO CARNE DI MAIALE



ANNO SCOLASTICO 2019-2020 MENU' AUTUNNO - INVERNO

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA	PASTA ALLA NAPOLETANA	PIATTO UNICO SPEZZATINO IN UMIDO CON POLENTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA
	SECONDO	BOCCONCINI DI TACCHINO	CACIOTTA	FAGIOLINI AL VAPORE	CROCCHETTE DI MERLUZZO	FINOCCHI GRATINATI

	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAVOLFIORE AL VAPORE	PURE' DI PATATE	GRATINATE BIETA ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO
		pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale
	MERENDA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	YOGURT ALLA FRUTTA	BRUSCHETTA AL POMODORO	FRUTTA FRESCA
2° Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	GNOCCHI AL POMODORO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA	PASTA POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA ZUCCA	CREMA DI LEGUMI CON RISO
	SECONDO	COSCIA DI POLLO AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS	CAVOLFIORE GRATINATO
	CONTORNO	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA MISTA	FINOCCHI AL VAPORE	INSALATA VERDE	CAPPUCCIO JULIENNE
		pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale
	MERENDA	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	BRUSCHETTA AL POMODORO
3° Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	RISO IN CREMA DI PISELLI	PASTA AL PESTO	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI	PIATTO UNICO BOLLITO DI MANZO CON SALSA DI PANE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
	SECONDO	FRITTATA O UOVA SODE	PETTO DI TACCHINO AL FORNO	FIL. DI PLATESSA AL LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	CACIOTTA
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE AL PREZZEMOLO	CAVOLFIORE GRATINATO	PATATE AL VAPORE	INSALATA VERDE
		pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale
	MERENDA	BRUSCHETTA AL POMODORO	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA	PANE E MARMELLATA
4° Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	MERENDA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PRIMO	PASTA ALLA PARMIGIANA	PIATTO UNICO LASAGNE AL RAGU'	CREMA DI ZUCCA E CECI	PASTA AL POMODORO	RISO AL RAGU' DI POLLO
	SECONDO	BASTONCINI DI PESCE (PER INFANZIA CUORI DI MERLUZZO)	FINOCCHIO AL VAPORE	FRITTATA O UOVA SODE	POLPETTE DI LEGUMI	MOZZARELLA
	CONTORNO	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA	CAVOLFIORI AL VAPORE	INSALATA VERDE	FINOCCHI AL VAPORE
		pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale	pane a basso contenuto di sale
	MERENDA	BRUSCHETTA AL POMODORO	YOGURT ALLA FRUTTA	LATTE E BISCOTTI	PANE E MARMELLATA	FRUTTA FRESCA

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018
Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

AGGIORNATO AL 02/08/2019
RESPONSABILE DI LOCALE

BIOLOGA NUTRIZIONISTA: DOTT.SSA BETTONE ALICE