

MENU' AUTUNNO – INVERNO da ottobre a fine marzo



	1 settimana	2 settimana
LUNEDI'	Passato di verdura con pasta Petto di pollo alla salvia Patate al forno	Crema di carote con riso Petto di pollo al rosmarino Patate all'olio
MARTEDI'	Pasta all'olio Mozzarella Verdura cotta o cruda	Minestra di verdura Pizza Margherita Budino
MERCOLEDI'	Pasta in brodo Frittata con verdure Verdura cotta o cruda	Pasta all'ortolana Frittata Verdura cotta o cruda
GIOVEDI'	Spezzatino in umido con patate e polenta Verdura cotta o cruda Yogurt	Pasta al pomodoro Polpette di carne Verdura cotta o cruda
VENERDI'	Risotto con piselli Pesce Verdura cotta o cruda	Pastina in brodo vegetale Pesce Purè di patate

Ogni giorno: pane comune o integrale e frutta di stagione. Nella merenda del pomeriggio alternativamente pane comune o integrale (due volte alla settimana con marmellata), cracker, biscotti.

Le grammature delle porzioni sono tratte dalla tabella dietetica delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità della ristorazione scolastica Ott. 2008 pag 136 (cfr tabella esposta all'entrata della scuola)

Per i condimenti utilizziamo olio di oliva extra vergine sempre crudo e poco sale iodato, parmigiano, burro soltanto nel piatto tipico del pasticcio. Con la dicitura PESCE si intende alternativamente: Merluzzo, Halibut, Seppia, anelli di Totano, cucinati seguendo il RICETTARIO PER LE STRUTTURE SCOLASTICHE DELLA Regione Veneto, Piano regionale Veneto 2005-2007

MENU' AUTUNNO – INVERNO da ottobre a fine marzo



3 settimana	4 settimana	5 settimana
Risotto alla zucca Caciotta Verdura cotta o cruda	Risotto con crema di fagioli Prosciutto cotto senza polifosfati Verdura cotta o cruda	Pasta al ragù Caciotta Verdura cotta o cruda Yogurt
Pastina in brodo Polpette di fagioli e ceci Verdura cotta o cruda	Pastina all'olio Spezzatino di manzo Verdura cruda o cotta	Pasta all'olio Spezzatino di tacchino Verdura cruda o cotta
Pasticcio Yogurt Verdura cruda o cotta	Pasta al pomodoro Formaggio parmigiano o caciotta Patate al forno	Crema di patate con pastina Crocchettine di ceci Verdura cotta o cruda
Orzotto di zucchine Frittata Verdura cotta o cruda	Pasta in brodo Omelette Verdura cotta o cruda Budino	Passato di verdura con pastina Polpette al sugo Patate in umido
Pasta all'olio Pesce Purè di patate	Passato di verdura con pastina Pesce Verdura cotta o cruda	Risotto alla parmigiana Pesce Verdura cruda o cotta

Ogni giorno: pane comune o integrale e frutta di stagione. Nella merenda del pomeriggio alternativamente: pane comune o integrale (due volte alla settimana con marmellata), cracker, biscotti.

Le grammature delle porzioni sono tratte dalla tabella dietetica delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità della ristorazione scolastica Ott. 2008 pag 136 (cfr tabella esposta all'entrata della scuola)

Per i condimenti utilizziamo olio di oliva extra vergine sempre crudo e poco sale iodato, parmigiano, burro nel piatto tipico del pasticcio. Con la dicitura PESCE si intende alternativamente: Merluzzo, Halibut, Seppia, anelli di Totano, cucinati seguendo il RICETTARIO PER LE STRUTTURE SCOLASTICHE DELLA Regione Veneto, Piano regionale Veneto 2005-2007

MENU' PRIMAVERA – ESTATE da Aprile a fine Settembre



	1 settimana	2 settimana
LUNEDI'	Minestra di verdura Petto di pollo alla salvia Verdura cruda o cotta	Pasta all'olio Petto di pollo al rosmarino Patate all'olio
MARTEDI'	Pasta con zucchine e basilico Mozzarella Verdura cotta o cruda	Passato di verdura con pasta Pizza Margherita Budino
MERCOLEDI'	Risotto primavera Pesce Verdura cotta o cruda	Risotto alla parmigiana Prosciutto cotto senza polifosfati Verdura cruda o cotta
GIOVEDI'	Polenta con ragù e piselli Verdura cotta o cruda Yogurt	Pasta al pomodoro Polpettine di carne di manzo al sugo Verdura cotta o cruda
VENERDI'	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cruda o cotta	Crema di zucca con orzo o minestra di verdura Pesce Purè di patate

Ogni giorno: pane comune o integrale e frutta di stagione. Nella merenda del pomeriggio alternativamente pane comune o integrale (due volte alla settimana con marmellata), cracker, biscotti.

Le grammature delle porzioni sono tratte dalla tabella dietetica delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità della ristorazione scolastica Ott. 2008 pag 136 (cfr tabella esposta all'entrata della scuola)

Per i condimenti utilizziamo olio di oliva extra vergine sempre crudo e poco sale iodato, parmigiano, burro soltanto nel piatto tipico del pasticcio. Con la dicitura PESCE si intende alternativamente: Merluzzo, Halibut, Seppia, anelli di Totano, cucinati seguendo il RICETTARIO PER LE STRUTTURE SCOLASTICHE DELLA Regione Veneto, Piano regionale Veneto 2005-2007

MENU' PRIMAVERA – ESTATE da Aprile a fine Settembre



3 settimana	4 settimana	5 settimana
Pasta alla crema di zucchine Caciotta Patate lesse all'olio	Pasta all'olio Formaggio caciotta Verdura cotta o cruda	Passato di verdura con pastina Spezzatino di manzo Patate in umido
Pasta all'olio Polpettine al sugo Verdura cotta o cruda	Risotto alla parmigiana Polpettine di fagioli, ceci patate e pangrattato Verdura cotta o cruda	Crema di patate con pastina Crocchettine di ceci Verdura cruda o cotta
Minestra di legumi con riso Frittata Verdura cruda o cotta	Pasticcio Verdura cotta o cruda Yogurt	Pasta all'olio Spezzatino di tacchino Verdura cotta o cruda Yogurt
Pastina in brodo Spezzatino di tacchino Verdura cruda o cotta	Risotto alla parmigiana Pesce Purè	Pasta al ragù Caciotta Verdura cotta o cruda
Pasta al pomodoro Pesce Verdura cruda o cotta	Pasta all'olio Omelette Verdura cotta o cruda	Risotto alla parmigiana pesce Verdura cruda o cotta

Ogni giorno: pane comune o integrale e frutta di stagione Nella merenda del pomeriggio alternativamente pane comune o integrale (due volte alla settimana con marmellata), cracker, biscotti..

Le grammature delle porzioni sono tratte dalla tabella dietetica delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità della ristorazione scolastica Ott. 2008 pag 136 (cfr tabella esposta all'entrata della scuola)

Per i condimenti utilizziamo olio di oliva extra vergine sempre crudo e poco sale iodato, parmigiano, burro soltanto nel piatto tipico del pasticcio. Con la dicitura PESCE si intende alternativamente: Merluzzo, Halibut, Seppia, anelli di Totano, cucinati seguendo il RICETTARIO PER LE STRUTTURE SCOLASTICHE DELLA Regione Veneto, Piano regionale Veneto 2005-2007