



MENU' PRANZO INVERNALE
COMUNE DI MAROSTICA
PRIMARIA VALLONARA
PRIMARIA VALLE SAN FLORIANO



Rev 0 DS 5700/41

anno scolastico 2020/2021

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
		1	2	3	4	5
1^SETTIMANA	Primo	PIZZA CON PROSCIUTTO (TUTTO BIO) P.U.		PASTA AL POMODORO (TUTTO BIO)		
	04/01 - 08/01					
	Secondo	CAPPUCCIO BIO JULIENNE		POLPETTE DI CARNI MISTE AL FORNO (TUTTO BIO)		
	01/02 - 05/02					
	Contorno	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO BIO		CAROTE E CAPPUCCIO BIO JULIENNE		
	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		8	9	10	11	12
2^SETTIMANA	Primo	RISO ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO)		SPAGHETTI AL RAGU' DI MANZO (TUTTO BIO) P.U.		
	11/01 - 15/01					
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FONO (non prefritti)(+limone)		FAGIOLI AL POMODORO (TUTTO BIO)		
	08/02 - 12/02					
	Contorno	BIETA AL TEGAME (TUTTO BIO)		FINOCCHI BIO E INSALATA BIO		
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		15	16	17	18	19
3^SETTIMANA	Primo	RISO AL POMODORO E LENTICCHIE (TUTTO BIO)		RISO AL POMODORO (TUTTO BIO)		
	18/01 - 22/01					
	Secondo	FILETTI DI POLLO BIO AL ROSMARINO (OLII BIO)		MERLUZZO MSC CON SALSA BIO ALLE VERDURE		
	15/02 - 19/02					
	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE		VERDURA COTTA BIO AL TEGAME (OLIO BIO)		
	Dessert	BUDINO AL CIOCCOLATO		TORTA BIO AL CIOCCOLATO		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		22	23	24	25	26
4^SETTIMANA	Primo	PASTA AL POMODORO (TUTTO BIO)		PASTA BIO ALLA LIGURE (OLII BIO)		
	25/01 - 29/01					
	Secondo	CASATELLA TREVIGIANA DOP		MOZZARELLA BIO		
	22/02 - 26/02					
	Contorno	BROCCOLI BIO ALL'OLIO BIO		CAROTE BIO SPADELLATE (OLIO BIO)		
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		



Le caratteristiche merceologiche rispettano le percentuali previste dai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

Il menù è stato elaborato nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto 2017



INGREDIENTI MENU' VALLONARA - VALLE SAN FLORIANO

INGREDIENTI SETTIMANA N°1

CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO JULIENNE: Cavolo cappuccio bianco biologico con carote biologiche

CAPPUCCIO BIO JULIENNE: Cavolo cappuccio bianco biologico

CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO BIO: Cavolfiori bio(*), olio di semi di girasole bio, sale

FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)

PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale

PIZZA MARGHERITA + PROSCIUTTO TUTTO BIO P.U.: Base per pizza bio(1), mozzarella bio(7), polpa di pomodoro bio, prosciutto cotto bio(M), olio di semi di girasole bio, sale, origano

POLPETTE DI CARNE FRESCA AL FORNO (TUTTO BIO): Carne di maiale bio(M), vitellone bio, pollo bio, tacchino bio, patata bio, uovo bio UHT(3), prezzemolo(*), sale, olio di semi di girasole bio

SUGO AL POMODORO (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(*), basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale

YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)

INGREDIENTI SETTIMANA N°2

BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO NON PREFRITTI (CON LIMONE): Bastoncini di filetto di merluzzo panati non prefritti surgelati(*) (4)(1)(3)(7)(2)(14) con limone a parte

BIETA AL TEGAME (TUTTO BIO): Bieta bio(*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, sale

FAGIOLI AL POMODORO (TUTTO BIO): Fagioli secchi bio(1), polpa di pomodoro bio, carote bio(*), cipolla bio(*), olio di semi di girasole bio, sale, basilico(*)

FINOCCHI BIO CON INSALATA VERDE BIO: Finocchio biologico con insalata biologica

FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO PER P.U.: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)

RISO BIO (OLIO BIO): Riso bio, olio di semi di girasole bio, sale

SPAGHETTI BIO P.U.: Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale

SUGO AL RAGU' DI MANZO (TUTTO BIO) P.U.: Carne di vitellone bio, polpa di pomodoro bio, cipolle bio, carote bio(*), basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale

SUGO ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(*), olio di semi di girasole bio, basilico(*), origano(*), sale

YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)

INGREDIENTI SETTIMANA N°3

BUDINO AL CIOCCOLATO: Dessert a base di latte al cacao (7) UHT g 125

CAROTE BIO JULIENNE: Carote biologiche

FILETTI DI POLLO AL ROSMARINO (TUTTO BIO): Carne di pollo bio, olio di semi di girasole bio, olio extravergine d'oliva bio, farina di riso, rosmarino, sale

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)

MERLUZZO MSC ALLE VERDURE (TUTTO BIO): Merluzzo (msc)(*) (4), zucchine bio(*), cipolla bio, carote bio(*), olio di semi di girasole bio, sale, farina di riso

RISO BIO (OLIO BIO): Riso bio, olio di semi di girasole bio, sale

SUGO AL POMODORO (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(*), basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale

SUGO AL POMODORO E LENTICCHIE (TUTTO BIO): Polpa pomodoro bio, lenticchie secche bio(1), carote bio, cipolla bio, basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale

TORTA AL CIOCCOLATO (TUTTO BIO): Farina 00 bio(1)(6)(7), burro bio(7), zucchero, misto uovo pastorizzato bio(3), panna UHT(7), cacao amaro in polvere(7), lievito, gocce di cioccolato fondente(8)(6), sale, granella di zucchero

VERDURA COTTA AL TEGAME (TUTTO BIO): Bieta erbetta bio(*), spinaci bio(*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, sale

INGREDIENTI SETTIMANA N°4

BROCCOLI BIO ALL'OLIO BIO: Broccoli bio(*), olio di semi di girasole bio, sale

CAROTE SPADELLATE (TUTTO BIO): Carote bio(*), olio di semi di girasole bio, sale

FORM. CASATELLA TREVIGIANA DOP: Formaggio grasso a pasta molle prodotto con latte vaccino (7)

FORM. MOZZARELLA BIO: Mozzarella ottenuta da latte (7) biologico

FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)

PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale

SUGO AL POMODORO (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(*), basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale

SUGO ALLA LIGURE (OLIO BIO): Olio di semi di girasole bio, olio extravergine d'oliva bio, basilico(*), prezzemolo(*), grana padano grattugiato(7)(3), sale

I CONTORNI FREDDI VENGONO CONDITI CON OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA E SALE DAL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE.

LE GRAMMATURE DEI PIATTI RISPETTANO QUANTO PREVISTO DA "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - REGIONE VENETO - 2017".

TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI SONO REALIZZATE IN UNO STABILIMENTO CHE FA USO DI: (1) Cereali contenenti glutine (grano

khorsan, farro, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - (3) Uova e prodotti a base di uova - (4)

Pesce e prodotti a base di pesce - (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - (6) Soia e prodotti a base di soia - (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) -

(8) Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio - (9) Sedano e prodotti a base di sedano - (10) Senape e prodotti a base di senape - (11) Semi di sesamo e

prodotti a base di sesamo - (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale - (13) Lupini e prodotti a

base di lupini - (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi. (*) indica la presenza di prodotti surgelati all'origine. (M) indica la presenza di carni suine e/o derivati.

Gli ingredienti e gli allergeni descritti potrebbero variare a causa di modifiche effettuate da parte dei produttori delle materie prime o per mancata reperibilità dei

prodotti. In caso di allergia o intolleranza rivolgersi al personale in servizio.