



MENU' PRANZO AUTUNNALE COMUNE DI MAROSTICA SECONDARIA MAROSTICA E CROSARA

camst
group

Rev0
DS 5700/41

anno scolastico 2020/2021



		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
		22	23	24	25	26
1ª SETTIMANA 14/09 - 18/09	Primo		RISO ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO)		SPAGHETTI BIO ALL'OLIO EVO BIO	
	Secondo		CASATELLA TREVIGIANA DOP		SFORMATO MARGHERITA (TUTTO BIO)	
	Contorno		ZUCCHINE SALTATE (TUTTO BIO)		CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO JULIENNE	
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		TORTA BIO AL CIOCCOLATO	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
		1	2	3	4	5
2ª SETTIMANA 21/09 - 25/09	Primo		PIZZA MARGHERITA CON TONNO P.U. (TUTTO BIO)		RISO ALLE ZUCCHINE (TUTTO BIO)	
	Secondo		VERDURA COTTA ALL'OLIO (TUTTO BIO)		COSCETTE DI POLLO AL FORNO (TUTTO BIO)	
	Contorno		CAROTE BIO/FINOCCHI BIO JULIENNE		INSALATA VERDE BIO	
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		BUDINO ALLA VANIGLIA	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
		8	9	10	11	12
3ª SETTIMANA 28/09 - 02/10	Primo		CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO		PASTA BIO AI FORMAGGI	
	Secondo		HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO TUTTO BIO 1/2 PORZIONE		MERLUZZO MSC ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO)	
	Contorno		INSALATA VERDE BIO		FAGIOLINI AL LIMONE (TUTTO BIO)	
	Dessert		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
		15	16	17	18	19
4ª SETTIMANA 05/10 - 09/10	Primo		LASAGNE AL RAGU' P.U. (TUTTO BIO)		GNOCCHI AL POMODORO (TUTTO BIO)	
	Secondo		CAPPUCCIO BIO JULIENNE		ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO (TUTTO BIO)	
	Contorno		PISELLI BIO ALL'OLIO BIO		CAROTE BIO JULIENNE	
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		BUDINO AL CIOCCOLATO	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	



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

