



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



Rev 1

DS 5700/41

anno scolastico 2020/2021

		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
		1	2	3	4	5
1ªSETTIMANA 29/03 - 02/04	Primo	PASTA AL RAGU' DEL CORTILE (TUTTO BIO) P.U.		RISO ALLE ZUCCHINE (TUTTO BIO)		
	Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO BIO		COSCETTE DI POLLO AL FORNO (TUTTO BIO)		
	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE		CAPPUCCIO BIO JULIENNE		
	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		8	9	10	11	12
2ªSETTIMANA 05/04 - 09/04	Primo	RISO ALLA PRIMAVERA (TUTTO BIO)		PASTA BIO ALL'AMATRICIANA		
	Secondo	CASATELLA TREVIGIANA DOP		POLPETTINE VEGETALI AL FORNO		
	Contorno	FAGIOLINI AL TEGAME (TUTTO BIO)		INSALATA VERDE BIO		
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		15	16	17	18	19
3ªSETTIMANA 12/04 - 16/04	Primo	RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA		LASAGNE BIO AL RAGU' P.U. (12/05: INSALATA DI RISO PRIMAVERA P.U.)		
	Secondo	SCALOPPINA DI TACCHINO BIO AL ROSMARINO				
	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO BIO E LIMONE		BIETA BIO ALL'OLIO BIO + CAROTE BIO JULIENNE		
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO		PLUMCAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO (UOVO/BURRO BIO)		
		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO		
		22	23	24	25	26
4ªSETTIMANA 19/04 - 23/04	Primo	PIZZA MARGHERITA (TUTTO BIO)		PIZZA MARGHERITA (TUTTO BIO)		
	Secondo	PROSCIUTTO COTTO BIO (porzione ridotta)		PROSCIUTTO COTTO BIO (porzione ridotta)		
	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE		INSALATA VERDE BIO		
	Dessert	BUDINO AL CIOCCOLATO		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

