



**MENU' PRANZO PRIMAVERILE**  
**COMUNE DI MAROSTICA**  
**SECONDARIA CAPOLUOGO**  
**SECONDARIA CROSARA**



Rev2  
DS 5700/41

anno scolastico 2020/2021



		LUNEDÌ 1	MARTEDÌ 2	MERCOLEDÌ 3	GIOVEDÌ 4	VENERDÌ 5
1ªSETTIMANA  24/05 - 28/05	Primo		PIZZA MARGHERITA (TUTTO BIO)		PASTA BIO AL PESTO ESPRESSO (EVO BIO)	
	Secondo		PROSCIUTTO COTTO BIO		FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	
	Contorno		POMODORO BIO FRESCO A FETTINE		CAPPUCCIO BIO JULIENNE	
	Dessert		GELATO VANIGLIA / CACAO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
2ªSETTIMANA  31/05 - 04/06	Primo	8	PASTA BIO FREDDA FANTASIA	10	CREPPELLA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO	12
	Secondo		HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO (TUTTO BIO)		COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	
	Contorno		INSALATA VERDE BIO		CAROTE BIO JULIENNE	
	Dessert		BUDINO ALLA VANIGLIA		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
3ªSETTIMANA	Primo	15	16	17	18	19
	Secondo					
	Contorno					
	Dessert					
4ªSETTIMANA  17/05 - 21/05	Primo	22	BOCCONCINI DI TACCHINO BIO BRASATI PIATTO UNICO	24	INSALATA DI RISO	26
	Secondo		PATATE BIO AL FORNO		FRITTATA BIO ALLA VENETA	
	Contorno		CAROTE BIO JULIENNE		FAGIOLINI BIO ALL'OLIO BIO	
	Dessert		TORTA AL LIMONE (UOVO/BURRO BIO)		FRUTTA FRESCA BIO	
			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



## INGREDIENTI MENU' SECONDARIE MAROSTICA - CROSARA

### INGREDIENTI SETTIMANA N°1

AFF. PROSCIUTTO COTTO BIO: Prosciutto cotto bio(M)

CAPPUCCIO BIO: Cavolo cappuccio bianco biologico con carote biologiche

FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA (TUTTO BIO): Tacchino bio, olio di semi di girasole bio, olio extravergine d'oliva bio

GELATO VANIGLIA/CACAO: Gelato al gusto di vaniglia e al cacao (7)(3)(8) da g. 50

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 TUTTO BIO: Base per pizza bio(1), mozzarella bio(7), polpa di pomodoro bio, olio di semi di girasole bio, origano, sale

POMODORO BIO FRESCO A FETTINE: Pomodoro fresco biologico

SUGO AL PESTO ESPRESSO (OLII BIO): Olio extra vergine di oliva bio, olio di semi di girasole bio, basilico(\*), mandorle(8), noci(8), prezzemolo(\*), grana(7)(3), sale

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

### INGREDIENTI SETTIMANA N°2

BUDINO ALLA VANIGLIA: Dessert a base di latte al gusto di vaniglia (7) UHT g 125

CAROTE BIO JULIENNE: Carote fresche biologiche

COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO(OLIO BIO): Coscette di pollo biologico, olio di semi di girasole bio, insaporitore a base di aromi naturali

CRESPILLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO (BESCIAMELLA BIO): Crespille al prosciutto e formaggio surgelate(1)(3)(6)(7)(M), latte bio(7), farina 00 bio(1)(6), grana padano grattugiato(3)(7), burro bio(7), 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)

HAMBURGER VITELLONE AL FORNO (FRESCO) TUTTO BIO: Carne di vitellone bio, patate bio(\*), sale

INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale

PASTA FREDDA FANTASIA TUTTO BIO: Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), mozzarella bio(7), pomodoro fresco bio, tonno all'olio(4), olio di semi di girasole bio, olio extravergine d'oliva bio, sale

### INGREDIENTI SETTIMANA N°3

### INGREDIENTI SETTIMANA N°4

BOCCONCINI DI TACCHINO BRASATI (TUTTO BIO) P.U.: Carne di tacchino bio, olio di semi di girasole bio, farina di riso, insaporitore a base di aromi naturali

CAROTE BIO JULIENNE: Carote biologiche

FAGIOLINI ALL'OLIO (TUTTO BIO): Fagiolini bio(\*), olio di semi di girasole bio, sale

FRITTATA ALLA VENETA (TUTTO BIO): Misto uovo pastorizzato bio(3), latte bio(7), form. grana(3)(7) e sale.

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

INSALATA DI RISO TUTTO BIO: Riso parboiled bio, mozzarella bio(7), affettato di tacchino, carote bio(\*), piselli bio(\*), tonno sott'olio(4), olio di semi di girasole bio, sale

PATATE BIO AL FORNO OLIO BIO: Patate bio(\*), olio di semi di girasole bio, insaporitore a base di aromi naturali, sale

TORTA AL LIMONE(UOVO/BURRO BIO): Preparato per plum cake(1)(3)(6)(7)(11), misto uovo pastorizzato bio(3), burro bio(7), aroma al limone

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

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.