



MENU' PRANZO AUTUNNALE

COMUNE DI MAROSTICA

PRIMARIE SAN LUCA E MAROSTICA CAPOLUOGO



Rev0
DS 5700/41

anno scolastico 2020/2021

| | | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ | |
|--------------|---------------|---|---|--|--|--|--|
| | | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | |
| 1ª SETTIMANA | Primo | PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO (TUTTO BIO) | BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO (TUTTO BIO) P.U. | RISO ALLE CAROTE E ZUCCHINE (TUTTO BIO) | SPAGHETTI AL POMODORO (TUTTO BIO) | RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA (OLIO BIO) | |
| | 14/09 - 18/09 | Secondo | PROSCIUTTO COTTO BIO | INSALATA VERDE BIO | PLATESSA AL GRATIN (POM/OLII BIO) | CASATELLA TREVIGIANA DOP | POLPETTE BIO DI CARNE A/ERBETTE 1/2 PORZIONE |
| | 12/10 - 16/10 | Contorno | CAROTE BIO JULIENNE | ZUCCHINE SALTATE (TUTTO BIO) | INSALATA VERDE BIO | SPINACI BIO ALL'OLIO BIO | CAROTE BIO/ FINOCCHI BIO JULIENNE |
| | 09/11 - 13/11 | Dessert | FRUTTA FRESCA BIO | YOGURT BIO ALLA FRUTTA | FRUTTA FRESCA BIO | TORTA AL CIOCCOLATO (TUTTO BIO) | FRUTTA FRESCA BIO |
| | 07/12 - 11/12 | | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 2ª SETTIMANA | Primo | GNOCCHI AL RAGU' DEL CORTILE (TUTTO BIO) P.U. | PASTA AL POMODORO (TUTTO BIO) | PASTA TRICOLORE ALL'OLIO EVO BIO | RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO (LATTE BIO) | POLPETTONE AL FORNO (TUTTO BIO) P.U. | |
| | 21/09 - 25/09 | Secondo | CAPPUCCIO BIO JULIENNE | LATTERIA | FRISSATA BIO ALLA VENETA | BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO (N/PREFRITTI) con limone | PURE' DI PATATE (TUTTO BIO) |
| | 19/10 - 23/10 | Contorno | PISELLI AL TEGAME (TUTTO BIO) | VERDURA COTTA BIO ALL'OLIO BIO | CAROTE BIO ALL'OLIO BIO | INSALATA VERDE BIO | CAROTE BIO JULIENNE |
| | 16/11 - 20/11 | Dessert | YOGURT BIO ALLA FRUTTA | BUDINO AL CIOCCOLATO | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO |
| | 14/12 - 18/12 | | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO |
| | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 3ª SETTIMANA | Primo | RISO BIO ALLA PRIMAVERA (TUTTO BIO) | LASAGNE AL RAGU' DI MANZO (TUTTO BIO) P.U. | COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO (OLIO BIO) P.U. | CREMA DI ORTAGGI E LEGUMI (TUTTO BIO) | PASTA BIO AL POMODORO (TUTTO BIO) | |
| | 28/09 - 02/10 | Secondo | FORMAGGIO ASIAGO DOP | INSALATA VERDE BIO | FINOCCHI BIO JULIENNE | MERLUZZO MSC CON SALSINA ALLA PIZZAIOLA | SFORMATO BIO ALLE CAROTE |
| | 26/10 - 30/10 | Contorno | CAROTE AL TEGAME (TUTTO BIO) | PISELLI BIO ALL'OLIO BIO | PATATE BIO AL FORNO (OLIO BIO) | CAROTE BIO JULIENNE | ZUCCHINE SPADELLATE (TUTTO BIO) |
| | 23/11 - 27/11 | Dessert | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | YOGURT BIO ALLA FRUTTA | FRUTTA FRESCA BIO | BUDINO AL CIOCCOLATO |
| | 21/12 - 23/12 | | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO |
| | | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | |
| 4ª SETTIMANA | Primo | PASTA BIO AL PESTO ESPRESSO (OLII BIO) | RISO ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO) | CREMA DI FAGIOLI E PATATE (TUTTO BIO) | HAMB. FRESCHI POLLO/ TACCHINO (TUTTO BIO) P.U. | PIZZA (TUTTO BIO) CON TONNO P.U. | |
| | 05/10 - 09/10 | Secondo | FILETTI DI POLLO BRASATI | MERLUZZO MSC CON SALSINA ALLE VERDURE | MOZZARELLA BIO 1/2 PORZIONE | PATATE BIO AL FORNO (OLIO BIO) | FAGIOLINI SPADELLATI (TUTTO BIO) |
| | 02/11 - 06/11 | Contorno | BIETA BIO ALL'OLIO BIO | CAPPUCCIO BIO JULIENNE | CAROTE SPADELLATE (TUTTO BIO) | CAROTE BIO/ FINOCCHI BIO JULIENNE | INSALATA VERDE BIO |
| | 30/11 - 04/12 | Dessert | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | CROSTATA BIO ALL'ALBIOCCA | FRUTTA FRESCA BIO | YOGURT BIO ALLA FRUTTA |
| | | | PANE FRESCO | PANE FRESCO | PANE FRESCO | 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

