

A.S. 2023/2024 - MENÙ FISSO NO FRUTTA SECCA E LEGUMI - DS 2801/26

INVERNALE DAL 08 GENNAIO A 16 MARZO

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a Settimana					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P4 CREMA DI BROCCOLI BIO § CON RISO BIO	P1 PASTA S/SOIA ALLA PIZZAIOLA	P1 RISO BIO ALL'OLIO	P1 PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	S1 PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	S5 FORMAGGIO	S2 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 PATATE ALL'OLIO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	C1 PATATE BIO AL FORNO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C2 SPINACI BIO IN TEGAME §	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 CAROTE ALL'OLIO
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 YOGURT NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	
2a Settimana						
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P4 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	P2 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P3 PASTA S/SOIA AI BROCCOLI	P4 PASTINA S/SOIA IN BRODO
	SECONDO	S1 UOVA STRAPPAZZATE	S1 FINOCCHI BIO AL FORNO	S5 FORMAGGIO STRACCHINO (1/2 PORZIONE)	S1 FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
CONTORNO	C1 CAVOLFIORI AL FORNO	C1 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 CAROTE TRIFOLATE	C2 INSALATA MISTA	C1 PATATE ALL'OLIO / INS. DI CAROTE	
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D5 BUDINO	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D2 POLPA DI MELA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	
3a Settimana						
	PRIMO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P4 CREMA DI ZUCCA CON RISO	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 PROSCIUTTO COTTO SENZA POL	S1 SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	S2 FORMAGGIO MOZZARELLA	S3 TONNO SOTT'OLIO
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO §	C1 PATATE BIO ALL'OLIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D2 POLPA DI MELA	D2 BUDINO	
4a Settimana						
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P4 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU'	P2 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA
	SECONDO	S1 FORMAGGIO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 SPINACI BIO IN TEGAME §	S1 ROSTICCIA DI POLLO	S5 UOVA STRAPPAZZATE
CONTORNO	C1 CAROTE E CAVOLFIORI BIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 POLENTA	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	
DESSERT	D2 POLPA DI MELA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D3 YOGURT NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	
5a Settimana						
	PRIMO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P4 RISO IN BRODO	P1 RISO BIO AL RADICCHIO BIO	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO
	SECONDO	S1 MOZZARELLA	S1 PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	S2 ARROSTO DI MAIALE AL LATTE	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 FORMAGGIO CASATELLA TV IGP (1/2 PORZIONE)
	CONTORNO	C1 FINOCCHI ALL'OLIO	C1 PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	C1 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
DESSERT	D1 BUDINO	D2 POLPA DI MELA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1 FRUTTA FRESCA NO PESCA	

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

L'insalata mista di stagione si compone di un minimo di due tipologie di verdura cruda (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) che varieranno in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

A.S. 2023/2024 - MENÙ FISSO NO CARNE DI MAIALE - DS 2801/26

INVERNALE DAL 08 GENNAIO A 16 MARZO

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a Settimana					PIATTO UNICO	
	PRIMO P4	CREMA DI BROCCOLI BIO § CON RISO BIO	P1 GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA	P1 RISO BIO ALL'OLIO	P1 POLPETTONE DI POLLO E TACCHINO DI CARNI BIANCHE	P1 TAGLIATELLE AL POMODORO BIO
	SECONDO S1	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	S5 PISELLI BIO SPADELLATI §	S2 MERLUZZO GRATINATO	S5 PURE' DI PATATAE BIO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO C1	PATATE BIO AL FORNO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C2 SPINACI BIO IN TEGAME §	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §
DESSERT D1	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2a Settimana						
3a Settimana						
4a Settimana						
5a Settimana						

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

L'insalata mista di stagione si compone di un minimo di due tipologie di verdura cruda (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) che varieranno in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

A.S. 2023/2024 - MENÙ FISSO NO CARNE NO PESCE - DS 2801/26

INVERNALE DAL 08 GENNAIO A 16 MARZO

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a Settimana					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P4 CREMA DI BROCCOLI BIO § CON RISO BIO	P1 GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA	P1 RISO BIO ALL'OLIO	P1 FORMAGGIO	P1 TAGLIATELLE AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 FORMAGGIO	S5 PISELLI BIO SPADELLATI §	S2 FORMAGGIO	S5 PURE' DI PATATAE BIO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	C1 PATATE BIO AL FORNO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C2 SPINACI BIO IN TEGAME §	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
2a Settimana						
	PRIMO	P4 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTA BIO AL POMODORO	P2 CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	P3 PASTA AI BROCCOLI	P4 PASTINA BIO IN BRODO
	SECONDO	S1 UOVA STRAPPAZZATE	S1 FORMAGGIO	S5 FORMAGGIO STRACCHINO (1/2 PORZIONE)	S1 FORMAGGIO	S1 FORMAGGIO O UOVA
	CONTORNO	C1 CAVOLFIORI AL FORNO	C1 FINOCCHI AL FORNO	C1 CAROTE TRIFOLATE	C2 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C1 PATATE ALL'OLIO / INS. DI CAROTE
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D5 PLUM CAKE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D2 POLPA DI FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
3a Settimana						
	PRIMO	P1 PASTA BIO ALL'ORTOLANA	P4 CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	P1 GNOCCHI ALLA ROMANA	P1 RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	P1 PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE
	SECONDO	S1 FORMAGGIO	S1 FORMAGGIO O UOVA	S1 FORMAGGIO	S2 FORMAGGIO MOZZARELLA	S3 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO §	C1 PATATE E FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 INSALATA MISTA DI STAGIONE
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D2 POLPA DI FRUTTA	D2 BUDINO	
4a Settimana						
	PRIMO	P3 PASTA BIO AL POMODORO	P4 PASTA BIO ALL'OLIO	P1 FORMAGGIO O UOVA	P2 PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO §	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA
	SECONDO	S1 BIS DI LEGUMI	S1 FORMAGGIO	S5 SPINACI BIO IN TEGAME §	S1 FORMAGGIO	S5 UOVA STRAPPAZZATE
	CONTORNO	C1 CAROTE E CAVOLFIORI BIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 POLENTA	C2 INSALATA MISTA DI STAGIONE
DESSERT	D2 POLPA DI FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D3 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
	PRIMO	P1 PIZZA MARGHERITA	P4 PASTINA BIO IN BRODO	P1 RISO BIO AL RADICCHIO BIO	P3 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI
	SECONDO	S1 FINOCCHI AL FORNO	S1 FORMAGGIO	S2 FORMAGGIO O UOVA	S1 FORMAGGIO	S5 FORMAGGIO CASATELLA TV IGP (1/2 PORZIONE)
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C1 PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	C1 INSALATA MISTA DI STAGIONE	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
DESSERT	D1 PLUM CAKE	D2 POLPA DI FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	D1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

L'insalata mista di stagione si compone di un minimo di due tipologie di verdura cruda (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) che varieranno in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II