



# MENU INVERNALE

## ottobre 2024 - aprile 2025



### SCUOLA PRIMARIA COMUNALE

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	Primaria	Primaria
LUNEDÌ	Riso Bio alle verdure (9,16)	Pasta Bio all'ortolana (1,9,16)	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Pasta Bio ai broccoli (1,9)	Minestra "Pasta e fagioli" (1,9)	Peso a crudo	6-9 anni	9-11 anni
	Frittata Bio al forno (3,7)	Mozzarella Bio (7)	Frittata Bio al forno con verdure (3,7)	Tortino patate e formaggio (1,3,7)	Montasio DOP (7)	Pasta e altri cereali	70	90
	Insalata di cappucci Bio	Cappuccio Bio julienne	Cappucci Bio julienne	Insalata di cappucci Bio	Insalata di cappucci Bio	Pasta ,cereali in brodo	30	40
	Budino al cioccolato (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione	Gnocchi di patate	150	200
						Lasagne peso a cotto	270	285
MARTEDÌ	PIATTO UNICO	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	Riso Bio ortolana (9,16)	Gnocchi di patate(*) burro e salvia (1,3,7)	PIATTO UNICO	Carni Bovino Avicole	50	60
	Gnocchi di patate(*) con ragù di vitello (1,3,7,9)	Polpettone di pollo e verdure (1,3,7,9)	Hamburger di manzo Bio	Asiago Dop (7)	Pasta BIO ragù di Manzo (1,9,16)	Pesce merluzzo	70	80
	Fagiolini all'olio (*)		Carote julienne BIO		Radicchio e finocchi	Insalata e carote Bio grattugiate	Pesce fresco	70
	Mela BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana Bio	Uovo	1	1,5
						Formaggio stagionato	30	30
MERCOLEDÌ	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Anellini BIO in brodo (1,9)	Riso Bio al pomodoro Bio (9,16)	Formaggio fresco	40/50	50
	Polpettine di vitellone in umido (1,3,7,9,16)	Lasagne al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Formaggio Panarello Bio Consiglio (7)	Bocconcini di pollo Bio in umido (9,16)	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	30	40
	Polenta gialla	Carote grattugiate Bio				Polenta gialla	Misto verdure tricolori	Pizza
	Frutta di stagione	Mela BIO	Mela BIO	Frutta di stagione	Mela BIO	Verdura cruda	50	50
					Verdura cotta	120	120	
GIOVEDÌ	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Pasta BIO al pesto (1,7)	Tortellini in brodo vegetale (1,3,7,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Legumi secchi	40	50
	Affettato di tacchino	Scaloppina di pollo al limone (1)	Lonza di maiale al forno (9)	Pasticcio al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Prosciutto cotto AQ	Legumi freschi	80	100
	Cappucci Bio e finocchi Bio	Radicchio e finocchi Bio	Patate al vapore	Misto verdure agli aromi (*) (9)		Frutta fresca	150	150
	Frutta di stagione	Yogurt BIO (7)	Dolcetto a sorpresa (1,3,7)	Yogurt BIO (7)	Yogurt BIO (7)	Yogurt alla frutta	125	125
					Pane fresco	40	50	
VENERDÌ	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Riso BIO al pomodoro (9,16)	Spaghetti al pomodoro BIO (1,9,16)	Gnocchetti sardi al pomodoro Bio (1,9,16)	Pasta integrale al pomodoro BIO (1,9,16)	Olio EVO	15	20
	Pesce persico al forno* (1,4)	Bocconcini di pesce gratinati (1,4)	Tonno all'olio (4)	Cuori di merluzzo al forno (1,4)	Filetto di pesce (*) gratinato (1,4)	Formaggio grattugiato	5	5
	Finocchi Bio al vapore	Zucca al forno	Insalata e carote	Insalata mista	Zucca al vapore	Dietista: dott.ssa Paola Zanco		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Albo TSRM BLTVVI n° 096		
<p><b>ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO</b></p> <p><b>FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MOMENTO</b></p> <p><b>INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI BIO , IGP ( ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.</b></p>						Legale rappresentante		
<p>Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.</p>						(*) i prodotti potrebbero essere surgelati		
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale						Frutta e yogurt sarebbe preferibile consumarli nello spuntino pomeridiano		
Il menù è stato redatto seguendo le Linee Guida e facendo riferimento al Ricettario 2.0 della Regione Veneto								