



CSQA
UNI EN ISO 9001:2008 - CERT. n.° 1660
BS OHSAS 18001:07 - CERT. n.° 32623
UNI 10814:99 - CERT. n.° 1579
UNI EN ISO 22000:05 - CERT. n.° 2342
UNI EN ISO 22005:08 - CERT. n.° 24383
UNI EN ISO 14001:04 - CERT. n.° 4742



MENÙ A TEMA A.S. 2019/2020 – SCUOLE DI SCHIO

15-16-17 Ottobre: Menù arancione

Crema di zucca con crostini
Straccetti di pollo con zucca e peperoni
Carote prezzemolate
Arancia

12-13-14 Novembre: Menù vicentino

Risi e bisi
Baccalà alla vicentina
Polenta
Torta di mele

17-18-19 Dicembre: Menù natalizio

Tortellini in brodo
Spezzatino di manzo
Purè
Pandoro

14-15-16 Gennaio: Menù etnico

Riso alla cantonese
Bocconcini di pollo al curry
Verdure saltate
Biscotti al miele e spezie

11-12-13 Febbraio: Menù di carnevale

Pasta tricolore ai formaggi
Polpettine di pollo alle verdure
Patate all'olio e carote
Crostoli



10-11-12 Marzo: Menù giallo

Risotto alla milanese
Frittata alla parmigiana
Cappuccino e mais
Ananas

21-22-23 Aprile: Menù pasquale

Crema di asparagi con crostini
Arrosto di tacchino
Patate al forno
Colombina

12-13-14 Maggio: Menù vegetale

Pasta alle verdure
Hamburger vegetale
Patate all'olio
Macedonia

3-4 Giugno: Menù estivo

Pasta fredda con pomodori, basilico, olive e ricotta
Speck
Insalata mista
Gelato