



**MENU' ANNO SCOLASTICO 2016/2017 INVERNALE
SCUOLA PRIMARIA SCHIO "TRETTO"**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 06/02 al 10/02		Pasta al ragù (piatto unico) Verdura cotta/cruda Frutta fresca di stagione		Pasta con tonno e piselli Affettato di tacchino Verdura cotta/cruda Mousse di frutta	
Dal 13/02 al 17/02		Gnocchi di pomodoro Formaggio Verdura cotta/cruda Dolce o dessert		Hamburger (piatto unico) Patate al forno e verdura cruda/cotta Frutta fresca di stagione	
Dal 20/02 al 24/02		Pasta integrale al pomodoro Polpette di legumi Insalata e mais Yogurt alla frutta		Crema di patate con crostini Bocconcini di pollo Patate al forno e carote Frutta fresca di stagione	
Dal 27/02 al 03/03		Merluzzo alla vicentina (piatto unico) Polenta e verdura cruda Dolce o dessert		Pasta pomodoro e basilico Frittata Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta	
Dal 06/03 al 10/03		Riso alla milanese Pesce al forno* Spinaci all'olio Mousse di frutta		Crema di carote con riso Rosticciata di tacchino Verdura cruda/cotta e patate al forno Dessert o dolce	

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

Il pasto è comprensivo di pane e acqua. Dessert: yogurt alla frutta o budino.

I prodotti DOP e IGP: asiago DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP, radicchio IGP

Il menù prevede i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: pasta, riso, polpa e passata di pomodoro, verdura fresca, pane, mele, kiwi, arance, banane (bio del mercato equosolidale almeno due volte al mese), aceto di mele

FRUTTA/VERDURA DI STAGIONE: banana, mela, pera, clementine, mandarini, arance, bieta, carote, broccoli, cavoli, fagiolini, insalate, radicchio, spinaci, zucche, zucchine, cavolfiori, finocchi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio