



MENU'INIZIO ANNO SCOLASTICO 2016/2017
SCUOLE PRIMARIE SCHIO



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 19/09 al 23/09	Pasta al ragù di carni bianche (piatto unico) Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Yogurt alla frutta	Riso con piselli Tonno all'olio e.v.o. Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Formaggio Verdura cotta* Mousse di frutta	Pasta al pesto delicato Pollo alla salvia Verdura cruda Frutta fresca di stagione
Dal 26/09 al 30/09	Spezzatino con purè (piatto unico) Verdura cruda Dessert o dolce o gelato	Pasta all'ortolana Pesce al forno* Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Lasagne (piatto unico) Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla marinara Frittata delicata Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Formaggio Verdura cotta* Frutta fresca di stagione
Dal 03/10 al 07/10	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Yogurt alla frutta	Riso alla zucca Prosciutto cotto s/p Verdura cotta* Mousse di frutta	Spaghetti al ragù emiliano (piatto unico) Verdura cotta* Dolce o dessert	Vellutata smeraldo con crostini Pollo al forno Patate o purè con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Formaggio Verdura cruda Frutta fresca di stagione o mousse
Dal 10/10 al 14/10	Crema di verdure con pastina Tacchino al forno Patate con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Stortini al pesto Mozzarella Pomodoro e carote Yogurt ai mirtilli	Pasta integrale alla mammarosa Hamburger di manzo Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pizza gustosa (tonno e alici) (piatto unico) Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta pel di carota Prosciutto cotto s/z polif. Verdura cotta* Frutta fresca di stagione
Dal 17/10 al 21/10	Riso al pomodoro Stracchino Verdura cotta* Mousse di frutta	Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia (piatto unico) Verdura cotta* Tippy's cake (torta alle carote)	Crema di zucca con riso Pesce al forno+ Patate con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Lasagna (piatto unico) Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta alla napoletana Frittata Verdura cruda Frutta fresca di stagione

Ricette vincitrici della seconda edizione del concorso gastronomico "Le mie ricette in concorso", anno scolastico 2015 2016

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



MENU'INIZIO ANNO SCOLASTICO 2016/2017
 SCUOLA PRIMARIA SCHIO "GIAVENALE"



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 26/09 al 30/09		pasta al ragù con verdura cotta* oppure pesce al forno* con patate, piselli e carote*			
Dal 03/10 al 07/10		pasta al tonno con verdura cruda oppure frittata al formaggio con patate e verdura cruda			
Dal 10/10 al 14/10		gnocchi al ragù di vitellone con verdura cotta* oppure pollo al rosmarino con patate, piselli e carote*			
Dal 17/10 al 21/10		ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia con verdura cotta* oppure polpettone di tacchino con purè e verdura cotta*			

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



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 26/09 al 30/09		Pasta al ragù (piatto unico) Verdura cotta* o cruda Dolce o dessert		Pasta al tonno e pomodoro Frittata o uovo sodo Verdura cotta* o cruda Frutta fresca di stagione	
Dal 03/10 al 07/10		Riso alla zucca Prosciutto cotto s/p Verdura cotta* o cruda Frutta fresca di stagione		Vellutata smeraldo (crema di piselli e broccoli) con crostini Bocconcini di pollo al forno Verdura cotta*/cruda e yogurt	
Dal 10/10 al 14/10		Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta* o cruda Frutta fresca di stagione		Riso alle zucchine Pesce al forno* Verdura cotta* o cruda Frutta fresca di stagione	
Dal 17/10 al 21/10		Pasta alle carote Pesce al forno* Verdura cotta* o cruda Frutta fresca di stagione		Pasta in brodo vegetale Polpettone di pollo con pomodoro Patate o purè con verdura Dolce o dessert	

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