



**MENU' ANNO SCOLASTICO 2016/2017 INVERNALE
SCUOLE PRIMARIE SCHIO**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 06/02 al 10/02	Pizza margherita (piatto unico) Tris di verdure* Dolce o dessert	Passato di verdure con riso Merluzzo al forno* Patate al forno e verdura fresca Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Formaggio Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta con tonno e piselli Affettato di tacchino Fagiolini spadellati Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù (piatto unico) Broccolo al vapore Yogurt alla frutta
Dal 13/02 al 17/02	Pasta alla zucca Pesce al pomodoro Carote julienne Frutta fresca di stagione	Riso carote e zucchine Polpettone di carni bianche Cappuccio julienne Frutta fresca di stagione	Pasta ricotta e pesto Uova sode Bieta alla parmigiana Yogurt alla frutta	Lasagna (piatto unico) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Straccetti di pollo Spinaci alla parmigiana Dessert o dolce
Dal 20/02 al 24/02	Pasta zafferano e piselli Rosticciata di tacchino Cappuccio Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Polpette di legumi Insalata e mais Yogurt alla frutta	Gnocchi al ragù (piatto unico) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di patate con riso Perle di trota al forno* Patate al forno e carote Frutta fresca di stagione	Pasta alla marinara Formaggio Piselli al pomodoro Frutta fresca di stagione
Dal 27/02 al 03/03	Pasta alla mammarosa Formaggio Spinaci spadellati Frutta fresca di stagione	Merluzzo alla vicentina (piatto unico) Polenta e carote a filini Dolce o dessert	Riso al pomodoro Sovracoscia di pollo Insalata e radicchio Frutta fresca di stagione	Gnocchi al ragù (piatto unico) Tris di verdure* Yogurt alla frutta	Pasta e fagioli Prosciutto cotto s/p Purè e verdura fresca Frutta fresca di stagione
Dal 06/03 al 10/03	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Riso alla milanese Pesce al forno* Spinaci all'olio Mousse di frutta	Pasta al tonno e pomodoro Prosciutto cotto s/p Bieta spadellata Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Rosticciata di tacchino Tris di verdure* Dessert o dolce	Pasta all'ortolana Formaggio Carote al vapore 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

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

