



MENU'INIZIO ANNO SCOLASTICO 2016/2017
SCUOLE PRIMARIE SCHIO



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 24/10 al 28/10	Pasta pomodoro e basilico Lenticchie in umido Verdura cruda Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di carni bianche (piatto unico) Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro Formaggio Verdura cotta* Mousse di frutta	Riso con piselli Tonno all'olio e.v.o. Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto delicato Pollo alla salvia Verdura cruda Frutta fresca di stagione
Dal 31/10 al 04/11	Spezzatino con purè (piatto unico) Verdura cruda Dessert o dolce o gelato		Pasta integrale alla marinara Frittata delicata Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Lasagne (piatto unico) Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Formaggio Verdura cotta* Frutta fresca di stagione
Dal 07/11 al 11/11	Riso alla zucca Prosciutto cotto s/p Verdura cotta* Mousse di frutta	Spaghetti al ragù emiliano (piatto unico) Verdura cruda Dolce o dessert	Vellutata smeraldo con crostini Pollo al forno Patate o purè con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cotta* Yogurt alla frutta	Pasta alla parmigiana Formaggio Verdura cruda Frutta fresca di stagione o mousse
Dal 14/11 al 18/11	Stortini al pesto Mozzarella Pomodoro e carote Yogurt alla frutta	Crema di verdure con pastina Tacchino al forno Patate con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pizza gustosa (tonno e alici) (piatto unico) Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Merluzzo alla vicentina (piatto unico) Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta pel di carota Prosciutto cotto s/z polif. Verdura cotta* Frutta fresca di stagione
Dal 21/11 al 25/11	Crema di zucca con riso Pesce al forno* Patate con verdura cruda Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Stracchino Verdura cotta* Mousse di frutta	Lasagna (piatto unico) Verdura cotta* Frutta fresca di stagione	Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia (piatto unico) Verdura cotta* Tippy's cake (torta alle carote)	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

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