



MENU' ANNO SCOLASTICO 2016/2017
SCUOLE PRIMARIE SCHIO



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 28/11 al 02/12	Pizza margherita (piatto unico) Tris di verdure* Dolce o dessert	Passato di verdure con riso Merluzzo al forno* Patate al forno + 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 05/12 al 09/12	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	Gnocchi al ragù (piatto unico) Bieta alla parmigiana Yogurt alla frutta		
Dal 12/12 al 16/12	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	Pasta ricotta e pesto Uova sode Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di patate con riso Perle di trota al forno* Patate + Radicchio e carote Frutta fresca di stagione	Pasta alla marinara Formaggio Verdura fresca Frutta fresca di stagione
Dal 19/12 al 23/12	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 Verdura fresca + purè di patate Frutta fresca di stagione
Dal 26/12 al 30/12					

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

