

**ULSS7**

Regione del Veneto  
 Azienda ULSS7 Pedemontana  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
 La Dietista  
**MANUELA MENEGHELLO**



**Scuola dell'Infanzia Statale A. Rossi e Primaria A. Rosmini  
 COMUNE DI SCHIO**

**MENU' Primavera - Estate 2018/2019**  
 (Settembre - Ottobre - Aprile - Maggio - Giugno)

|                                  | <b>LUNEDI'</b>   | <b>MARTEDI' **</b>   | <b>MERCOLEDI' **</b>   | <b>GIOVEDI'</b>  | <b>VENERDI'</b>   |
|----------------------------------|--|--|--|--|---|
| <b>I<sup>a</sup> settimana</b>   | Pizza<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert                             | Risotto con zucchine<br>Uova<br>Verdura cotta* o cruda                               | Pasta al pesto<br>Pesce* (no prefritto)<br>Verdura cotta* o cruda  | Hamburger di pollo<br>Patate al forno<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert | Passato di verdura<br>Polpette o hamburger di carni rosse*<br>Piselli*<br>Verdura |
| <b>II<sup>a</sup> settimana</b>  | Risotto con verdure di stagione<br>Formaggio<br>Verdura cotta* o cruda | Pasta al pomodoro<br>Pesce* (no prefritto)<br>Verdura cotta* o cruda                 | <b>INFANZIA</b><br>Minestra in brodo veg.<br>Frittata, patate<br>Verdura cotta* o cruda<br><b>PRIMARIA</b><br>Pizza<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert | Spezzatino di tacchino<br>Polenta<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert     | Pasta con piselli* e prosciutto<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert              |
| <b>III<sup>a</sup> settimana</b> | Crema di zucchine con riso<br>Uova sode<br>Crocchette di cavolfiore    | Lasagne* al ragù di carni rosse<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert                 | Coscette di pollo<br>Legumi<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert   | Pasta all'ortolana<br>Pesce* (no prefritto)<br>Verdura cotta* o cruda      | Pizza<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert  |
| <b>IV<sup>a</sup> settimana</b>  | Minestra di verdura con crostini<br>Frittata<br>Verdura cotta* o cruda | Polpette di pollo e tacchino al sugo<br>Piselli<br>Verdura cotta* o cruda<br>Dessert | Gnocchi di patate* al ragù di bovino*<br>Verdura cotta* o cruda  | Pasta al pomodoro<br>Formaggio<br>Verdura cotta* o cruda                   | Minestra vegetale<br>Pesce* (no prefritto)<br>Purè<br>Verdura cotta* o cruda      |

OGNI GIORNO: Pane comune e integrale da produzione biologica - acqua naturale - frutta e verdura di stagione. La merenda di metà mattina prevede frutta, la merenda del pomeriggio pane e frutta.

Prodotti biologici: zucchero di canna, farine, pasta all'uovo, pasta di grano duro, riso, pane, base per pizza, ceci secchi, fagioli, lenticchie, misto legumi, piselli secchi, olio evo, orzo, passata e polpa di pomodoro, latte, mozzarella, stracchino, yogurt, fesa e spezzatino di tacchino, coscia e hamburger di pollo, carote, patate, cavolo cappuccio, finocchi, cipolle, lattuga gentile, mele, pere, arance.

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

N.B. IL MENU' POTRA' SUBIRE VARIAZIONI PER ESIGENZE DI SERVIZIO

**\*\* nei mesi ottobre e maggio si invertono i menù del martedì con il mercoledì**