



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 28/11 al 02/12		Passato di verdure con riso Hamburger PATATE + Verdura cotta/cruda Frutta fresca di stagione		Pasta con tonno e piselli Affettato di tacchino Verdura cotta/cruda Mousse di frutta	
Dal 05/12 al 09/12		Gnocchi di pomodoro Polpettone di carni bianche Verdura cotta/cruda FRUTTA fresca di stagione			
Dal 12/12 al 16/12		Pasta integrale al pomodoro Polpette di legumi Insalata e mais FRUTTA fresca di stagione		Crema di patate con riso Bocconcini di pollo Verdura cotta/cruda Frutta fresca di stagione	
Dal 19/12 al 23/12		Merluzzo alla vicentina (piatto unico) Polenta e verdura cruda Dolce o dessert		Gnocchi al ragù (piatto unico) Tris di verdure* Yogurt alla frutta	
Dal 26/12 al 30/12					

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