



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 02/01 al 06/01					
Dal 09/01 al 13/01		Riso alla zucca Rosticciata di tacchino Verdura fresca Frutta fresca di stagione		Pasta al pomodoro Formaggio Verdura fresca Mousse di frutta	
Dal 16/01 al 20/01		Omelette al parmigiano Patate al forno e broccolo verde (piatto unico) Dessert o dolce		Pasta al ragù (piatto unico) Verdura fresca Dessert o dolce	
Dal 23/01 al 30/12		Crema di verdure con pastina Caciotta purè di patate e verdura Frutta fresca di stagione		Gnocchi alla marmarosa Frittata Verdura fresca Frutta fresca di stagione	
Dal 30/01 al 03/02		Pasta al pomodoro Polpettone di carni bianche Zucchine cotte Frutta fresca di stagione		Crema di patate con pastina Spadellata di pollo Tris di verdure Frutta fresca di stagione	

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.

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

I prodotti DOP e IGP: asiago DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP, radicchio IGP

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