



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 13/3 al 17/3		Pasta al ragù (piatto unico) Verdura cotta o cruda Frutta fresca di stagione		Pasta all'olio Hamburger Broccolo al vapore Mousse di frutta	
Dal 20/03 al 24/03		Pasta con carote Arrostito di tacchino Verdura fresca Frutta fresca di stagione		Pasta al pomodoro Formaggio Fagioli spadellati Mousse di frutta	
Dal 27/03 al 31/03		Omelette al parmigiano Patate al forno e broccolo verde (piatto unico) Dessert o dolce		Pasta al ragù (piatto unico) Verdura cotta Dessert o dolce	
Dal 03/04 al 07/04		Crema di verdure con pastina Caciotta Purè di patate Frutta fresca di stagione		Gnocchi alla mammarosa Frittata Verdura cotta Frutta fresca di stagione	
Dal 10/04 al 14/04		Pasta al pomodoro Polpettone di carni bianche Verdura cotta o cruda Frutta fresca di stagione		Crema di patate con crostini Spadellata di pollo Verdura cruda 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.

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

