



MENU' ANNO SCOLASTICO 2016/2017
SCUOLE PRIMARIE SCHIO



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 02/01 al 06/01					
Dal 09/01 al 13/01	Tortellini di magro burro e salvia Polpette merluzzo/trota al forno* Fagiolini spadellati Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca Rosticciata di tacchino Verdura fresca Frutta fresca di stagione	Spaghetti carote e zucchine Stracchino Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di cannellini con pastina Lonza di maiale con crema di carote Patate all'olio e verdura fresca Mousse di frutta	Pasta integrale al ragù di vitellone (piatto unico) Spinaci alla parmigiana Dessert o dolce
Dal 16/01 al 20/01	Farfalle ricotta e pesto Polpette di legumi Verdura fresca Frutta fresca di stagione	Omelette al parmigiano Patate al forno e broccolo verde (piatto unico) Dessert o dolce	Riso con zafferano e piselli Spezzatino di vitello Bieta al vapore* Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Fagiolini spadellati Dessert o dolce	Pasta integrale al pomodoro Perle di trota al forno* Insalata e mais Mousse di frutta
Dal 23/01 al 30/12	Riso alla parmigiana con carote Hamburger di trota al forno* Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con pastina Caciotta purè di patate e verdura fresca Frutta fresca di stagione	Mezze penne all'olio Sovracoscia di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi alla mammarosà Frittata Verdura fresca Frutta fresca di stagione	Lasagna (piatto unico) Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione
Dal 30/01 al 03/02	Pasta al tonno e pomodoro Prosciutto cotto s/p Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tosello/primosale Zuchine cotte Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Polpettone di carni bianche Carote al vapore Frutta fresca di stagione	Crema di patate con pastina Spadellata di pollo Tris di verdure Frutta fresca di stagione	Merluzzo alla vicentina (piatto unico) Polenta e bieta spadellata Dessert o dolce

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, zucchine, zucche, cavolfiori, finocchi

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