



COMUNE DI CASSOLA

MENU' PRIMAVERILE: Aprile, Maggio, Giugno 2014

SCUOLE ELEMENTARI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Pasta al pomodoro e basilico Asiago DOP Insalata e carote Frutta fresca di stagione	Riso primavera* Bocconcini di pollo alle mandorle Zucchine* al tegame Frutta fresca di stagione	Verdura cruda Polpette di manzo* al forno (PIATTO UNICO) Purè di patate Dolce da forno	Passato di verdure* con orzo Frittata al formaggio Piselli e carote* all'olio Yogurt alla frutta (***)	Pasta al pesto delicato* Filetto di platessa* gratinato al forno Insalata e mais Frutta fresca di stagione
2° settimana	Crema di legumi con riso/Pasta alla crema di zucchine* e porri Straccetti di tacchino Insalata e cappuccio julienne Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo al forno* Patate al prezzemolo Frutta fresca di stagione (***)	Spaghetti alla ciociara Mozzarella Insalata verde Mousse di frutta	Riso al pomodoro Lonza di maiale arrosto Spinaci* alla parmigiana Budino	Pizza margherita Tonno sott'olio sgocciolato Carote julienne Frutta fresca di stagione
3° settimana	Tortelli di magro al burro e salvia Prosciutto cotto Insalata verde e mais Frutta fresca di stagione	Insalata verde e pomodoro Pasticcio di lasagne* al forno (PIATTO UNICO) Carotine* all'olio Dolce da forno	Crema di carote* con crostini /Insalata di pasta Nasello* alla livornese Patate all'olio/Cappuccio e carote julienne Yogurt alla frutta (***)	Pasta all'amatriciana Formaggio caciotta Fagiolini* al tegame Frutta fresca di stagione	Riso alla crema di asparagi Arrosto di tacchino al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione
4° settimana	Pasta al pesto delicato* Tonno sott'olio sgocciolato Carote julienne Frutta fresca di stagione (***)	Riso al pomodoro Platessa al forno* Insalata e cappuccio julienne Yogurt alla frutta	Pizza margherita Fesa di tacchino affettata Insalata e mais Frutta fresca di stagione	Insalata e pomodori Pasta al ragù (PIATTO UNICO) Bieta* al tegame Budino	Crema di verdure* con pastina Cosce di pollo al rosmarino e salvia Patate arrosto Frutta fresca di stagione
5° settimana	Cous cous alle verdure* Bastoncini di merluzzo al forno* Spinaci* al tegame Gelato	Spaghetti al tonno Caprese di pomodoro e mozzarella Insalata verde Frutta fresca di stagione	Riso con piselli* e prosciutto / Insalata di riso Frittata Fagiolini* al tegame Frutta fresca di stagione	Pasta alla mammarosà Petto di pollo alla salvia Insalata verde e mais Mousse di frutta	Verdura fresca Gnocchi* al ragù bianco Carote* all'olio (PIATTO UNICO) Yogurt alla frutta (***)

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.

Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, pesche, albicocche, susine.

I dolci da forno potranno essere i seguenti: torta margherita, torta allo yogurt, torta alla ricotta, tortino al cioccolato, crostata alla marmellata.

Il sugo alla ciociara è a base di pomodoro e olive; il sugo al pesto delicato è a base di basilico, pinoli, latte e formaggio grana.

): Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.

(**): In questa giornata verrà fornito pane integrale.