



COMUNE DI CASSOLA

MENU' INVERNALE: Gennaio, Febbraio, Marzo 2018


SCUOLA ELEMENTARE DI S. GIUSEPPE CON MERENDE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<i>merenda</i>	<i>Yogurt alla frutta BIO</i>	<i>Dolce da forno</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Mousse di frutta</i>	<i>Pane con uvetta</i>
1° settimana	Pastina BIO in brodo vegetale Cotoletta* di pesce Spinaci* BIO al tegame Pane integrale	Insalata e radicchio Spezzatino di manzo Polenta Pane	Pasta BIO all'olio e Parmigiano Piselli BIO al tegame* Insalata e mais Pane	Passato di verdure* con orzo BIO Frittata al formaggio Patate all'olio Pane	Gnocchi* al pomodoro BIO Asiago DOP Carote* all'olio Pane
<i>merenda</i>	<i>Pane con gocce di cioccolato</i>	<i>Mousse di frutta</i>	<i>Yogurt alla frutta BIO</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
2° settimana	Riso alla crema di zucca/Risi e bisi* BIO Frittata al forno Fagiolini* BIO al tegame Pane	Crema di patate e ceci BIO con crostini Merluzzo* gratinato al forno Verdura Cruda Pane	Insalata e radicchio Bocconcini di pollo Purè di patate Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro BIO Caciotta Misto di verdure agli aromi Pane	Crema di verdure* BIO Pizza margherita con pomodoro BIO Verdura cruda Pane
<i>merenda</i>	<i>Dolce da forno</i>	<i>Yogurt alla frutta BIO</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>
3° settimana	Verdura cruda Minestra di pasta BIO e fagioli BIO Patate al forno Pane	Carote julienne Gnocchi* al ragù di carne di manzo Cavolfiore* gratinato Pane	Riso al pomodoro BIO Halibut gratinato al forno Insalata BIO e mais Pane	Pastina BIO in brodo vegetale Polpette di ceci BIO al pomodoro Purè di patate BIO Pane Integrale	Pasta BIO all'olio e Parmigiano Tonno sott'olio sgocciolato Spinaci* BIO alla parmigiana Pane
<i>merenda</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Budino</i>	<i>Yogurt alla frutta BIO</i>	<i>Frutta fresca</i>
4° settimana	Vellutata di ortaggi* BIO con farro Sovracoscia di pollo disossata al rosmarino e salvia Patate all'olio Pane	Spaghetti BIO alle verdure Merluzzo* al pomodoro BIO Insalata e cappuccio Pane integrale	Verdura cruda Minestra di pasta BIO e fagioli BIO Purè di patate Pane	Verdura cruda Pasticcio* di carne di manzo km0 Broccoli* spadellati Pane	Pasta BIO all'ortolana* Frittata al forno Verdura cruda Pane
<i>merenda</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Budino</i>	<i>Pane con gocce di cioccolato</i>	<i>Frutta fresca</i>	<i>Yogurt alla frutta BIO</i>
5° settimana	Riso al pomodoro BIO Stracchino Carote* all'olio Pane	Pasta BIO al pesto delicato Lenticchie BIO in umido Verdura cruda BIO Pane	Crema di zucca* con crostini Bastoncini* di merluzzo al forno Fagiolini* BIO al tegame Pane	Zuppa di verdure* BIO Pizza margherita con pomodoro BIO Insalata e mais Pane	Cappuccio e carote Straccetti di pollo Purè di patate Pane integrale

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 BIO, mandaranci BIO, pesche BIO.

(): Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate. (**): Piatti proposti a partire da mese di Giugno.