



COMUNE DI CASSOLA

MENU' INVERNALE: Gennaio, Febbraio, Marzo 2018

CENTRO DIURNO

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

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, pere BIO, banane BIO, arance, mandarini, clementine, kiwi BIO.

): Il piatto contiene carne di maiale.

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