



MENU SCUOLA PRIMARIA - CAPOLUOGO

INVERNALE 2020 - 2021

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	Primaria 6-9 anni	Primaria 9-11 anni
LUNEDI	Gnocchi di patate(*) con ragù di vitelli	Raviolini al pomodoro	Spaghetti al pomodoro BIO	Gnocchi di spinaci olio e grana	Pasta BIO olio e grana			
	Formaggio casatella DOP	Affettato di tacchino	Polpettone di pollo e verdure	Bocconcino merluzzo (*) al forno	Arista di maiale al forno	<i>Pasta, orzo, cereali</i>	70	90
	Insalata mista	Insalata mista	Spinaci al vapore (*)	Finocchi al vapore	Patate al forno (*)	<i>Crema/ pass.di verdura</i>	120	180
	Mela BIO	Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Mousse di frutta	<i>Riso</i>	70	90
						<i>Gnocchi di patate</i>	150	200
						<i>Raviolini di ricotta</i>	80	120
MARTEDI	Polpettine di vitellone in umido	Pasta Bio al pomodoro BIO	Pasta BIO al ragù	Riso BIO alla zucca	Pizza marinara			
	Polenta gialla	Hamburger di vitello e tacchino	Fagioli all'uccelleto	Frittata al forno	Asiago DOP			
	Insalata di capucci	Purè di patate	Capucci	Carote grattugiate	Piselli al tegame (*)	Carni bianche	50	60
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Mela BIO	Legumi freschi	80	100
						Pesce fresco	70	80
						Uovo	1	1,5
MERCLEDI	Pizza margherita	Lasagne al ragù	Pizza	Tortellini burro e salvia	Riso BIO con verdure			
	Prosciutto cotto s/p		Mozzarella	Coscia di pollo al forno	Scaloppina di pollo al limone			
	Carote grattugiate	Insalata di capucci	Insalata mista	Patate al forno (*)	Broccoli e cavolfiori	Formaggio fresco	40-50	50
	Yogurt BIO	Mela BIO	Mela BIO	Banane	Frutta di stagione	Prosciutto cotto	30	40
GIOVEDI	Riso BIO olio e Grana DOP	Spezzatino di vitellone in umido	Riso BIO al ragù di verdure	Pasticcio al ragù	Pasta integrale ragù di Manzo			
	Frittata al forno con verdure	Polenta gialla	Scaloppina di tacchino al limone		Uovo sodo			
	Insalata mista	Insalata di carote e finocchi	Patate al forno	Insalata di capucci	Finocchio al vapore	Verdura cruda	70	90
	Frutta di stagione	Yogurt BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Verdura cotta	120	120
						Purè di patate	70	100
						Frutta fresca	150	150
VENERDI	Pasta BIO al sugo di tonno	Riso BIO e bisì	Pasta BIO olio Evo e grana Dop	Pasta Bio al radicchio	Raviolini (*) di ricotta e spinaci			
	Filetto di pesce persico al forno (*)	Hamburger di merluzzo al forno	Seppie in umido con polenta	Polpettine vegetali (*)	Filetto di pesce persico con olive			
	Insalata di radicchio e finocchi	Insalata mista	Insalata di radicchio e finocchi	Insalata mista	Insalata mista	Yogurt alla frutta	125	125
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Budino al cioccolato	Yogurt BIO alla frutta	Olio EVO	15	20
						Formaggio grattugiato	3	5
						Pane fresco	40	50
						Pizza	180	250

ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, LEGUMI - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO, LEGUMI

INSALATA di STAGIONE: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) BIO IGP DOP KM 0 E DA AGRICOLTURA SOCIALE LEGGE N 141/2015

Dietista: dott.ssa Paola Zanco

Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale

Frutta e yogurt sarebbe preferibile inserirli al momento dello spuntino pomeridiano

* i prodotti potrebbero essere surgelati. Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.

Sede Legale e Amministrativa: Via Roma 38 – 31049 VALDOBBIADENE (TV) – Tel. 0423 972453 – Fax 0423 971527 centro di cottura Tel 0423-977939

Iscrizione Albo Cooperative: A 142602 – R.I. di TV n. 42192/1998 – REA di TV N. 266161 – P. IVA 03366270266

www.sangregoriosociale.it – e-mail: info@sangregoriosociale.it – p.e.c.: sangregorio-soc-coop-sociale@legalmail.it