

SCUOLA INFANZIA "GIOVANNI XXIII " E SCUOLA PRIMARIA "G. MARCONI" di ALONTE

MENU' INVERNALE: DA NOVEMBRE A MARZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Riso alle verdure di stagione	Passato di verdura con orzo	Pasta al ragù di manzo	Minestrone di legumi con pasta	Pasta al pesto
	Tonno	Arrosto di vitello	Ricotta	Merluzzo al forno	Uova sode
	Zucchine	Patate- Broccoli	Coste	Patate-Cime di rapa	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

2° Settimana	Tortellini in brodo	Riso con piselli	PIATTO UNICO	Passato di verdura con farro	Pasta al pomodoro
	Stracchino	Polpette di pollo al forno	Pizza Margherita-Prosciutto cotto	Filetto di pesce persico al forno	Frittata con verdure
	Carote	Fagiolini all'olio	Insalata	Purè -Insalata	Cavolo cappuccio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

3° Settimana	Pasta alla crema di zucchine e porri	Minestrone con riso	Pasta al pomodoro	Minestrone di legumi con orzo	Riso all'olio e parmigiano
	Polpette di ceci al forno	Scaloppine di pollo	Caciotta	Crocchette di platessa al forno	Frittata con verdure
	Finocchi	Purè - Insalata	Cavolfiore	Patate-Insalata	Spinaci
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

4° Settimana	Riso con zucca	PIATTO UNICO	Pasta al pesto	Minestrone con farro	Pasta alle verdure
	Merluzzo gratinato al forno	Pizza Margherita-Prosciutto Cotto	Polpette di manzo	Petto di pollo al forno	Asiago
	Broccoli	Insalata	Fagiolini all'olio	Patate-Finocchi	Piselli
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

5° Settimana	Tortellini alla salvia	Minestrone di legumi con riso	Pasta pomodoro e ricotta	Zuppa di verdure	Pasta al pomodoro
	Arrosto di manzo al forno	Polpette di pollo al forno	Uova sode	Bocconcini di tacchino al forno	Polpette di merluzzo al forno
	Carote	Purè-Cime di rapa	Cavolo cappuccio	Patate-Insalata	Finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

N.B. Le verdure e la frutta di stagione potranno subire variazioni di tipologia a seconda della reperibilità.

I menù giornalieri, per problemi di approvvigionamento, potranno intercambiarsi tra loro, mantenendo comunque l'alternanza della settimana.

Metodi di cottura:Forno, Lessatura, Bollitura, Al vapore

Ricette e Grammature da "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva scolastica" della Regione Veneto- edizione 2013.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dr. FRANCO REBERSAN

*Dr. Franco Rebersan*