






## MENU SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

**INVERNALE 2021 - 2022**

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	Infanzia 3-6 anni	Primaria 6-9 anni	Primaria 9-11 anni
<b>LUNEDI</b>	Gnocchi di patate(*) con ragù di vitello	Crema di verdure e ceci con tempesta	Pasta Bio al Prosciutto	Pasta Bio ai broccoli	Minestra "Pasta e fagioli"				
	Formaggio casatella DOP	Mozzarella	Frittata al forno con verdure	Veggie burger	Montasio DOP	Pasta, orzo, cereali	60	70	90
	Carote al vapore (*)	Broccoli e cavolfiori (*)	Carote all'olio (*)	Fagiolini all'olio (*)	Broccoli e cavolfiori (*)	Crema/ pass.di verdura	120	120	180
	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Insalata di capucci	Riso	50	70	90
	Mela BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione	Gnocchi di patate	120	150	200
						Raviolini di ricotta	70	80	120
<b>MARTEDI</b>	Crema di verdura con pastina	Pasta Bio al pomodoro BIO	Spaghetti al pomodoro BIO e verdure	Gnocchetti al pomodoro Bio	Riso BIO con radicchio				
	Frittata al forno	Hamburger di tacchino	Fettina di pollo ai ferri	Pesce persico	Scaloppina di pollo al limone				
	Finocchio al vapore (*)	Patate al forno (*)	Spinaci al vapore (*)	Carote baby (*)	Purè di patate	Carni bianche	50	50	60
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Legumi freschi	60	80	100
	Banana Bio	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Pesce fresco	70	70	80
						Uovo	1	1	1.5
<b>MERCOLEDI</b>	Pizza margherita	Lasagne al ragù	Pizza	Tortellini in brodo vegetale	Pizza				
	Affettato di tacchino	Misto verdure tricolori (*)	Asiago DOP	Coscia di pollo al forno	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	40	40-50	50
	Fagiolini all'olio (*)		Piselli al tegame (*)	Finocchio al vapore	Carote grattugiate	Prosciutto cotto	30	30	40
	Budino al cioccolato	Mela BIO	Mela BIO	Banana Bio	Mela BIO	Verdura cruda	50	70	90
						Verdura cotta	70	120	120
<b>GIOVEDI</b>	Riso BIO olio e Grana DOP	Riso BIO e bisì	Riso BIO al Pomodoro Bio	Pasticcio al ragù	Pasta BIO ragù di Manzo	Purè di patate	70	70	100
	Polpettine di vitellone in umido	Bocconcini di pesce gratinati	Polpettone di pollo e verdure	Misto verdure agli aromi (*)	Uovo sodo BIO	Frutta fresca	120	150	150
	Polenta gialla	Zucca al forno	Patate al forno (*)		Carote all'olio (*)				
	Capucci e finocchi	Insalata mista	Insalata di capucci	Insalata mista	Capucci e finocchi				
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce a sorpresa	Yogurt BIO	Frutta di stagione				
<b>VENERDI</b>	Pasta BIO al tonno BIO	Pastina BIO in brodo vegetale	Anellini BIO in brodo	Riso BIO alla zucca	Raviolini (*) di ricotta e spinaci	Yogurt alla frutta	125	125	125
	Filetto di pesce persico al forno (*)	Spezzatino di vitellone in umido	Seppie in umido con piselli	Arista di maiale al forno	Filetto di pesce con olive (*)	Olio EVO	10	15	20
	Patate al vapore	Polenta gialla	Polenta gialla	Patate al forno (*)	Zucca al vapore	Formaggio grattugiato	3	3	5
	Insalata mista	Radicchio e finocchi	Radicchio e finocchi	Radicchio e finocchi	Insalata mista	Pane fresco	30	40	50
	Frutta di stagione	Yogurt BIO	Mousse di frutta BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Pizza	150	180	250
<b>ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, LEGUMI - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO, LEGUMI</b>						Dietista: dott.ssa Paola Zanco			
<b>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</b>									
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