

**MENU' INVERNALE (SETTEMBRE/MARZO)**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina (<b>glutine</b>) in brodo di carne sgr (<b>sedano</b>)</li> <li>- Bollito di manzo in insalata</li> <li>- Purè (<b>latte</b>)</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrone con legumi e pastina (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina (<b>glutine</b>) in brodo di gallina sgr (<b>sedano</b>)</li> <li>- Gallina lessa in insalata</li> <li>- Purè (<b>latte</b>)</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) e fagioli</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrone con legumi e pastina (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- Prosciutto cotto S.P/L. IGP</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al rosmarino</li> <li>- Straccetti di pollo alla pizzaiola</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta tipo al pesto con basilico (<b>glutine, latte, parmigiano reggiano</b>)</li> <li>- Sopra coscia di tacchino al forno con verdure (<b>sedano</b>)</li> <li>- ½ Verdura cruda - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al pomodoro</li> <li>- Bistecche di manzo tagliate a straccetti</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al pomodoro</li> <li>- Cosce di pollo disossate al limone</li> <li>- ½ Verdura fresca - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di riso con carote e patate</li> <li>- Spezzatino di manzo con polenta</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con legumi e pasta (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- Scaloppina di maiale al limone</li> <li>- ½ Verdura cruda - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrone di verdure S/L con pastina (<b>glutine</b>),</li> <li>- Affettati misti</li> <li>- Patate lesse</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al burro (<b>latte</b>) e salvia</li> <li>- Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cruda - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al burro e parmigiano (<b>latte</b>)</li> <li>- Salsicetta di pollo e tacchino (latte)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al ragù di verdure (<b>sedano</b>) e manzo</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrina con pastina in brodo vegetale (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- Spezzatino di pollo e tacchino con polenta</li> <li>- ½ Piselli - ½ verdura cruda</li> </ul>
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido con parmigiano Reggiano (<b>latte</b>)</li> <li>- Filetto di <b>pesce</b> panato (<b>glutine</b>) al forno</li> <li>- ½ Verdura fresca - ½ Verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido primavera con verdura</li> <li>- Frittata (<b>uovo, parmigiano reggiano, latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cruda - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di zucca o porro con riso</li> <li>- Hamburger di trota (<b>pesce</b>)</li> <li>- ½ Verdura cruda - ½ verdura cotta</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido al pomodoro (<b>latte</b>)</li> <li>- Frittata (<b>uovo, latte, parmigiano reggiano</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>

**MENU' PRIMAVERILE (MARZO/GIUGNO)**

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina (<b>glutine, sedano</b>) in brodo vegetale</li> <li>- Macinato di manzo</li> <li>- Purè (<b>latte</b>)</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrone con legumi e pastina (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina (<b>glutine</b>) in brodo Vegetale (<b>sedano</b>)</li> <li>- Macinato di manzo</li> <li>- Purè (<b>latte</b>)</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) e fagioli</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrone con legumi e pastina (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- Prosciutto cotto S.P/L. IGP</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al rosmarino</li> <li>- Straccetti di pollo alla pizzaiola</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta tipo al pesto con basilico (<b>glutine, latte, parmigiano reggiano</b>)</li> <li>- Sopra coscia di tacchino al forno con verdure (<b>sedano</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al pomodoro</li> <li>- Petto di pollo alle erbe aromatiche</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>MERCOLEDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al pomodoro</li> <li>- Cosce di pollo disossate al limone</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di riso con carote e patate</li> <li>- Polpettone di manzo (<b>latte, uova, parmigiano reggiano</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con legumi e pasta (<b>glutine, sedano</b>)</li> <li>- Scaloppina di maiale al limone</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minestrone di verdure S/L con pastina (<b>glutine</b>),</li> <li>- Affettati misti</li> <li>- Patate lesse</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al burro (<b>latte</b>) e salvia</li> <li>- Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) all'olio e parmigiano reggiano (<b>latte</b>)</li> <li>- Salsicetta di pollo e tacchino (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta (<b>glutine</b>) al ragù di verdure (<b>sedano</b>) e manzo</li> <li>- ½ Formaggio (<b>latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestrina (<b>glutine</b>) in brodo vegetale (<b>sedano</b>)</li> <li>- Polpettone di manzo al pomodoro (<b>latte, uovo, glutine</b>)</li> <li>- ½ Piselli - ½ verdura cruda</li> </ul>
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido con parmigiano reggiano (<b>latte</b>)</li> <li>- Filetto di <b>pesce</b> panato (<b>glutine</b>) al forno</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido primavera con verdura</li> <li>- Frittata al latte (<b>uovo, latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minestra di zucca o porro con riso</li> <li>- Hamburger di trota (<b>pesce</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto morbido al pomodoro (<b>latte</b>)</li> <li>- Frittata (<b>uova, latte</b>)</li> <li>- ½ Verdura cotta - ½ verdura cruda</li> <li>- Pane fresco (<b>glutine</b>)</li> </ul>

## LISTA INGREDIENTI + NOTE ESPLICATIVE

**LEGENDA**

<b>VERDURE CRUDE =</b>	Carote, finocchi, cappuccio, insalata gentile, radicchio di Chioggia, pomodoro, zucchine, .....
<b>VERDURE COTTE =</b>	Biete, spinaci, zucchine, carote, fagiolini, finocchi, cavolfiore, .....
<b>FORMAGGIO =</b>	Montasio, Asiago, caciotta, mozzarella, Monte Veronese, .....
<b>INSACCATI =</b>	Prosciutto cotto S/P IGP, fesa di tacchino, mortadella DOP, .....
<b>CARNE =</b>	<b>ROSSA:</b> vitellone, manzo, maiale, <b>POLPETTONE:</b> preparato dalla cuoca <b>BIANCA:</b> tacchino, pollo, .....
<b>PESCE =</b>	Hamburger di trota, filetti di platessa, filetti di merluzzo, salmone, nuggets di pesce (solo prodotto surgelato) preparati dalla cuoca
<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	Mela di varia tipologia, pera, banana, clementine, fragole, ciliegie, pesche (adeguatamente tagliate e denocciolate) .....
<b>PANE =</b>	Fresco di giornata (pane comune)
<b>CEREALI PER MINESTRE =</b>	Pasta, riso,
<b>CONDIMENTI =</b>	Olio extra vergine di oliva, burro, olio monoseme di mais, dado vegetale
<b>SUGHI =</b>	Pomodoro, ragù di carne rossa, pesto (basilico, parmigiano reggiano)
<b>SGR=</b>	Sgrassato
<b>S/P/L =</b>	Senza polifosfati e lattosio e senza allergeni
<b>S/L =</b>	Senza legumi
<b>DOP =</b>	Denominazione di origine protetta
<b>IGP =</b>	Indicazione geografica protetta
<b>MERENDA DEL MATTINO =</b>	Frutta fresca di stagione, biscotto secco o cracker senza sale, o fetta biscottata
<b>MERENDA DEL POMERIGGIO =</b>	Ore 15.00 e ore 16.30 pane fresco, fetta biscottata con marmellata, biscotti, yogurt con frutta, budino, frutta fresca, gelato nei periodi caldi .....
<b>COMPLIMENSE =</b>	I compleanni sono festeggiati una volta al mese con dolci preparati a scuola dalla cuoca, (crostata, torta allo yogurt, ecc. o pane e cioccolato). Bevanda: the deteinato preparato dalla cuoca.