

COMUNE DI CAMISANO VICENTINO

MENU' PRIMAVERA-ESTATE a.s. 2021-2022

SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Minestrone primavera con farro Frittata al forno Patate al prezzemolo e Insalata e pomodori Pane	Pasta con pomodoro fresco Filetto di halibut* in crosta di mais Fagiolini* trifolati e Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Petto di pollo alla salvia Zucchine al tegame e Cappuccio alla julienne Pane Frutta fresca	Carote baby* al prezzemolo e Finocchio alla julienne Vellutata di cannellini* e rosmarino con crostini Pane Dolce da forno	Cous cous speziato alle verdure Stracchino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane Frutta fresca
2° settimana	Zucchine trifolate e Verdura cruda Gnocchi al ragù bianco di vitellone Pane Budino	Passato di verdura con orzo Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno e Insalata verde Pane Frutta fresca	Finocchio gratinato e Carote alla julienne Risi e bisì* Pane Yogurt alla frutta	Pennette integrali al pomodoro e basilico Asiago Broccoli al tegame e Insalata e mais Pane Frutta fresca	Insalata di fagiolini* e Cappuccio alla julienne Pasta al tonno e pomodoro Pane integrale Frutta fresca
3° settimana	Bulgur (grano spezzato) con verdure Purè di ceci Insalata verde Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto Uova sode o frittata Fagiolini* al vapore e Finocchio alla julienne Pane Frutta fresca	Insalata e pomodori Hamburger di vitellone Purè di patate Pane integrale Gelato	Crema di verdure con riso semi-integrale Polpette di pesce* al forno Carote trifolate e Cappuccio alla julienne Pane Frutta fresca	Piselli* al tegame e Verdura cruda Pizza margherita Pane Yogurt alla frutta
4° settimana	Crema di patate e porri con crostini Caprese di mozzarella e pomodori Zucchine alla curcuma e limone Pane integrale Frutta fresca	Insalata di farro Coscette di pollo al rosmarino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Fagiolini* con pomodoro fresco e Insalata verde Pasta al ragù di pesce* Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla crema di peperoni Prosciutto cotto Misto di verdure al forno e Finocchio alla julienne Pane Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro e olive Fagioli* al prezzemolo o Polpette di legumi* al forno e Verdura cruda Pane Budino
5° settimana	Crema di verdure con miglio Arrosto di tacchino alle erbe Insalata di fagiolini* e patate e Carote julienne Pane Frutta fresca	Verdura cotta e Insalata e mais Pasticcio di lasagne al forno Pane Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Insalata di merluzzo* Insalata e pomodori Pane integrale Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Certosa o Ricotta Spinaci* al vapore e Finocchio alla julienne Pane Frutta fresca	Zucchine all'olio e Insalata e mais Pasta al ragù di lenticchie Pane Dolce da forno o Gelato

NOTE

Le grammature dei piatti devono rispettare le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto Unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.

COMUNE DI CAMISANO VICENTINO

MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2021-2022

SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Cappuccio alla julienne Risotto alla zucca Asiago Spinaci* al tegame Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Polpette di vitellone al forno Purè di patate e Insalata verde Pane integrale Yogurt alla frutta	Orzotto al pomodoro Frittata al forno Finocchi al vapore e Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Carote baby al prezzemolo e Verdura cruda Minestra di pasta e fagioli* Pane Dolce da forno	Orecchiette ai broccoli Tonno sott'olio Verdura cotta e Insalata e radicchio Pane Frutta fresca
2° settimana	Fagiolini* trifolati e Verdura cruda Bigoli o Gnocchi al ragù di vitellone Pane Budino	Crema di verdure Merluzzo* alla vicentina con Polenta o Patate al prezzemolo e Verdura cruda Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Fagioli* al pomodoro Insalata verde Pane Frutta fresca	Sedanini integrali al pomodoro Arrosto di tacchino al forno Spinaci* al tegame e Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Piselli* al tegame e Finocchio alla julienne Pizza margherita Pane integrale Yogurt alla frutta
3° settimana	Ravioli di magro al pomodoro Prosciutto cotto Cavolfiore al vapore e Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Insalata e cappuccio Pollo alla cacciatora Patate arrosto Pane Dolce da forno	Vellutata di zucca con orzo Polpette di pesce* al forno Fagiolini* trifolati e Verdura cruda Pane Frutta fresca	Pennette al pomodoro e piselli* Formaggio stracchino Bieta al tegame e Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Finocchio gratinato e Insalata e mais Crema di lenticchie con riso Pane Yogurt alla frutta
4° settimana	Minestra di patate e porri con curcuma e crostini di pane Frittata al forno Bieta al tegame e Insalata e radicchio Pane Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro e basilico Purè di fagioli* o sformato di fagioli* Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Carote baby al prezzemolo e Insalata e mais Pasticcio di lasagne al forno Pane Budino o Yogurt alla frutta	Insalata e cappuccio viola Seppioline* in umido Polenta Pane integrale Dolce da forno	Gnocchi di semolino al pomodoro Parmigiano Zucca al rosmarino al forno e Cappuccio julienne Pane
5° settimana	Risotto alle rape rosse Arrosto di tacchino al forno Finocchio al vapore e Insalata verde Pane Frutta fresca	Insalata e radicchio Spezzatino di manzo Polenta Pane Dolce da forno	Tempestine in brodo vegetale Tortino di ricotta e spinaci* e Carote alla julienne Pane integrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Filetto di halibut* olio e limone Patate al forno e Verdura cruda Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpettine di legumi* al pomodoro Insalata e mais Pane Yogurt alla frutta

NOTE

Le grammature dei piatti devono rispettare le porzioni previste dalle Linee di Indirizzo in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto (edizione 2017)

Con il simbolo "asterisco" (*) si intende che nella preparazione del piatto potrebbero essere utilizzate delle materie prime surgelate (es. ortaggi) per esigenze di produzione o in caso di difficile reperibilità.

Le verdure crude proposte sono: insalata, cappuccio, finocchio, carote, pomodoro.

Nelle giornate evidenziate in giallo è proposto il Piatto Unico, un menù nutrizionalmente equilibrato servito in un'unica portata. In queste giornate è proposto un dolce (budino, yogurt, gelato, dolce da forno) a fine pasto.