

**SCUOLA Primaria
 COMUNE DI CARRÈ
 MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
 (DRTMAVFRA - FSTATF)**

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|----------------------------|---------|--|------------|--|----------|
| I ^a settimana | | STORTINI AL TONNO VERDURA CRUDA E/O COTTA | | STORTINI AL TONNO VERDURA CRUDA E/O COTTA | |
| II ^a settimana | | POLLO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI) | | POLLO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI) | |
| III ^a settimana | | FUSILLI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA E/O COTTA | | FUSILLI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA E/O COTTA | |
| IV ^a settimana | | ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON PISELLI E CAROTE IN TEGAME | | ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON PISELLI E CAROTE IN TEGAME | |
| V ^a settimana | | NOCCIOLINE POMODORO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA | | NOCCIOLINE POMODORO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA | |
| VI ^a settimana | | POLPETTE DI CARNE CON PATATE E FAGIOLINI VERDURA CRUDA E/O COTTA | | POLPETTE DI CARNE CON PATATE E FAGIOLINI VERDURA CRUDA E/O COTTA | |

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), frutta di stagione o dessert.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata, radicchio. Condite al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, mix verdure miste, cavolini di bruxelles. Cotte a vapore o in tegame, condite con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto.