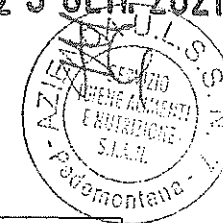


SCUOLA Primaria
COMUNE DI CHIUPPANO
MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
(PRIMAVERA - ESTATE)



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		STORTINI AL TONNO		STORTINI AL TONNO	
		VERDURA CRUDA E/O COTTA		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		FUSILLI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE	
		VERDURA CRUDA E/O COTTA		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		NOCCIOLINE POMODORO E RICOTTA	
		VERDURA CRUDA E/O COTTA		VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI ^a settimana		POLPETTE DI CARNE CON PATATE E FAGIOLINI		POLPETTE DI CARNE CON PATATE E FAGIOLINI	
		VERDURA CRUDA E/O COTTA		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.