

18 SET. 2020

SCUOLA Primaria
COMUNE DI CHIUPPANO
MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
(AUTUNNO - INVERNO)



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO	
II ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III ^a settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO	
IV ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)		VERDURA CRUDA E/O COTTA ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)	
V ^a settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA	
VI ^a settimana		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO		VERDURA CRUDA E/O COTTA POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO	
OGNI GIORNO: <i>pane comune (imbastato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.</i> <i>N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.</i>					
Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata. Conditte 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.					
<i>Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto.</i>					