

**SCUOLA Primaria**  
**COMUNE DI ZANÈ CÀ CASTELLE**  
**MENU' ANNO SCOLASTICO 2020\_2021**  
**(AUTUNNO - INVERNO)**

18 SET. 2020



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I <sup>a</sup> settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO	
II <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO	
IV <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA	
VI <sup>a</sup> 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	
		VERDURA CRUDA E/O COTTA		VERDURA CRUDA E/O COTTA	

**OGNI GIORNO** :pane comune (imbutato singolarmente), formaggio grana a parte (busina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.

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

**Verdure crude utilizzate:** carote, cappuccio, insalata. 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.*