

**MENÙ ANNO SCOLASTICO 2020/2021 e 2021/2022**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1^Settimana</b>	Risotto al pomodoro Formaggio Verdura mista	Crema di legumi con crostini Sgombro all' olio Verdura mista	Sformato di zucchine/zucca Verdura mista e patate all'olio/al forno Dessert	Arrosto di maiale mele e curry o al latte Piselli e polenta Verdura mista e frutta	Pasta all' olio Frittata Verdura mista
<b>2^Settimana</b>	Pasta o riso con lenticchie/ pasta alla carbonara vegetale con zucchine Verdura mista Yogurt	Pastina in brodo vegetale Frittata/ spianata di ceci Verdura mista e patate all'olio/al forno	Risotto alle verdure Formaggio Verdura mista	Spezzatino di vitello/rotolo di coniglio Verdura mista Patate al forno	Crema di zucca/zucchine con orzo Pesce dorato (panatura di pane secco ed erbette) Verdura mista
<b>3^Settimana</b>	Merluzzo alla vicentina con patate al prezzemolo e polenta Verdura mista Yogurt	Riso e farro con verdure di stagione Formaggio Verdura mista	Spatzle arcobaleno al pomodoro (con legumi) Verdura mista Dessert	Pastina in brodo vegetale Coscette di pollo/insalata di pollo Macedonia di verdure e ceci	Cannelloni con verdure e ricotta/lasagna alla bolognese Verdura cruda Frutta
<b>4^Settimana</b>	Pasta ricotta e pomodoro/crema piselli e prosciutto Verdura cruda Dessert	Orzo e riso alle verdure e pomodoro Filetto di pesce al forno Verdura mista	Passato di verdura con pastina Uovo sodo Verdura mista e patate	Polpettine al sugo/spezzatino di vitello Piselli e polenta Verdura mista	Pizza margherita Verdure crude Yogurt
<b>5^Settimana</b>	Gnocchi al pesto e ricotta/pesto leggero con legumi Verdure a bastoncino Dessert	Pastina in brodo vegetale Sformato di pesce con patate/sgombro all'olio Verdura mista	Pasta e fagioli/ ortolana con prosciutto Verdura mista Yogurt	Crema di legumi con crostini Uova Verdura mista	Cous-cous (o quinoa o riso) con verdure e pollo Verdura cruda Frutta

**OGNI GIORNO:** frutta di stagione a metà mattina e pane semi-integrale.

**IL MENU' POTRA' SUBIRE DELLE VARIAZIONI PER ESIGENZE DI SERVIZIO E PER LA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI**

*Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica certificata.*

Regione del Veneto - Azienda ULSS  
 Dipartimento di Prevenzione  
 U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti  
 e della Nutrizione

Dr.ssa Serena Sarti

1 3 0 0 0 2 0 2 0

