

A.S. 2015/2016 - MENÙ ELEMENTARE E MEDIA GRANCONA DS 2801/32

		LUNEDI' 21/09/2015	MARTEDI' 22/09/2015	MERCOLEDI' 23/09/2015	GIOVEDI' 24/09/2015	VENERDI' 25/09/2015
1ª Settimana			GIORNATA BIOLOGICA			
	PRIMO		C PASTA BIO AL POMODORO BIO			D PIZZA MARGHERITA
	SECONDO		I ARROSTO DI TACCHINO BIO AL FORNO ♦			R PROSCIUTTO COTTO SENZA POL
	CONTORNO		1 PISELLI BIO SPADELLATI §			5 INSALATA VERDE BIO
MERENDA		GELATO			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	
		LUNEDI' 28/09/2015	MARTEDI' 29/09/2015	MERCOLEDI' 30/09/2015	GIOVEDI' 01/10/2015	VENERDI' 02/10/2015
2ª Settimana	PRIMO		A PASTA AL TONNO E POMODORO			A RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA
	SECONDO		I HAMBURGER DI MANZO PIZZAIOLA §			S FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO		1 SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §			5 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO
	MERENDA		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO			BUDINO
		LUNEDI' 05/10/2015	MARTEDI' 06/10/2015	MERCOLEDI' 07/10/2015	GIOVEDI' 08/10/2015	VENERDI' 09/10/2015
3ª Settimana	PRIMO		A PASTA AL POMODORO E RICOTTA			C RISO AL POMODORO
	SECONDO		S FORMAGGIO ASIAGO			I ARROSTO DI MAIALE AL FORNO ♦
	CONTORNO		5 INSALATA VERDE BIO			5 INSALATA DI CAROTE BIO
	MERENDA		DOLCE DA FORNO			YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
		LUNEDI' 12/10/2015	MARTEDI' 13/10/2015	MERCOLEDI' 14/10/2015	GIOVEDI' 15/10/2015	VENERDI' 16/10/2015
4ª Settimana						GIORNATA BIOLOGICA
	PRIMO		A PASTICCIO DI LASAGNE AL FORNO			D CREMA DI VERDURE BIO CON CROSTINI §
	SECONDO		I FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA			I PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO		5 INSALATA VERDE E FINOCCHI BIO			1 PATATE BIO AL FORNO
MERENDA		FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	
		LUNEDI' 19/10/2015	MARTEDI' 20/10/2015	MERCOLEDI' 21/10/2015	GIOVEDI' 22/10/2015	VENERDI' 23/10/2015
5ª Settimana	PRIMO		C PASTA AL POMODORO			A GNOCCHI AL RAGU'
	SECONDO		L BASTONCINI FIL. MERLUZZO §			I HAMBURGER DI MANZO ALLA PIZZAIOLA §
	CONTORNO		5 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO			5 INSALATA VERDE BIO
	MERENDA		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO

I piatti contrassegnati con ♦ contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto Seconda edizione Ottobre 2013

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

In caso di necessità è possibile richiedere: **B** pasta all'olio come alternativa al primo e **S** formaggio oppure **R** prosciutto cotto oppure **U** tonno sott'olio come alternativa al secondo, previa richiesta effettuata dalla scuola almeno il giorno precedente

Il direttore di locale