



## Menù Scuola Primaria Grancona

*Autunno-Inverno*

*Anno scolastico 2018-2019*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dal 26 al 30 Novembre	LUN.				
	MAR.	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	Fagiolini al tegame\ Ins.e cappuccio viola	<b>Budino</b>
	MER.				
	GIO.				
	VEN.				
Dal 3 al 7 dicembre	LUN.				
	MAR.	Pasta al pomodoro e origano	Fagioli all'uccelletto	Carote all'olio\ Insalata e finocchio	Frutta fresca
	MER.				
	GIO.				
	VEN.				
Dal 10 al 14 Dicembre	LUN.				
	MAR.	Passato di verdure con farro	Prosciutto cotto	Spinaci al tegame\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MER.				
	GIO.				
	VEN.				
Dal 17 al 21 Dicembre	LUN.				
	MAR.	<b>Pasticcio di lasagne al forno</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Broccoli al tegame \ Carote julienne</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	MER.				
	GIO.				
	VEN.				
Dal 24 al 28 Dicembre	LUN.				
	MAR.	Riso al pomodoro	<b>Petto di pollo agli aromi</b>	Carote all'olio\ Insalata verde	<b>Frutta fresca</b>
	MER.				
	GIO.				
	VEN.				

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto



## Menù Scuola Primaria Grancona

*Autunno-Inverno*

*Anno scolastico 2018-2019*

		<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>DESSERT</i>
Dal 31 Dicembre al 4 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>	Spaghetti al pomodoro e basilico	Petto di pollo alla salvia	Broccoli spadellati\ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>				
Dal 7 al 11 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>	Pasta all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Cavolfiore all'olio\ Carote julienne	Mousse di frutta
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>				
Dal 14 al 18 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>	Riso al pomodoro	Frittata al forno	Bieta al tegame\ Insalata e capp viola	Frutta fresca
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>				
Dal 21 al 25 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>	Ravioli di magro al burro e salvia	Piselli al tegame	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Budino
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>				
Dal 28 Gennaio al 1 Febbraio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Spezzatino di manzo	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>				

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto



## Menù Scuola Media Grancona

*Autunno-Inverno*

*Anno scolastico 2018-2019*

		<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>DESSERT</i>
Dal 26 al 30 Novembre	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Pastina in brodo vegetale	Merluzzo alla vicentina	Polenta\ Insalata verde	Frutta fresca
Dal 3 al 7 dicembre	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Pasta all'olio	Spezzatino di manzo	Patate all'olio\ Cappuccio julienne	Mousse di frutta
Dal 10 al 14 Dicembre	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Riso alla milanese	Fesa di tacchino affettata	Finocchi all'olio\ Insalata e carote	Crostatina all'albicocca
Dal 17 al 21 Dicembre	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Pasta al pomodoro	Fagioli all'uccelletto	Spinaci al tegame \ Insalata e finocchio	Yogurt alla frutta
Dal 24 al 28 Dicembre	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Crema di zucca	Coscette di pollo	Patate al forno\ Insalata e radicchio	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto



## Menù Scuola Media Grancona

*Autunno-Inverno*

*Anno scolastico 2018-2019*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dal 31 Dicembre al 4 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Minestra di pasta e ceci	Formaggio Asiago	Bieta al tegame\ Insalata e carote jul	Budino
Dal 7 al 11 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Bigoli al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Mousse di frutta
Dal 14 al 18 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Spatzle al burro e salvia	Petto di pollo agli aromi	Carote baby trifolate\ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
Dal 21 al 25 Gennaio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Pasticcio di mozzarella e pomodoro	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
Dal 28 Gennaio al 1 Febbraio	<i>LUN.</i>				
	<i>MAR.</i>				
	<i>MER.</i>				
	<i>GIO.</i>				
	<i>VEN.</i>	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pesce gratinato al forno	Finocchio all'olio\ Insalata e capp. viola	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto