

A.S. 2018/2019 - MENÙ PATRONATO LEONE XIII INVERNALE dal 07 gennaio al 15 marzo

		LUNEDI' 07/01/2019	MARTEDI' 08/01/2019	MERCOLEDI' 09/01/2019	GIOVEDI' 10/01/2019	VENERDI' 11/01/2019
1 ^a Settimana dal 07 al 11-01 dal 11 al 15-02			PIATTO UNICO			
	PRIMO	RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO §	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURE § CON RISO	PASTA ALL'ORTOLANA §	FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO
	SECONDO	PISELLI SPADELLATI §	FAGIOLINI ALL'OLIO §	BOCC. DI POLLO E TACCHINO	BASTONCINI FIL. MERLUZZO §	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	POLENTA	SPINACI IN TEGAME §	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDI' 14/01/2019	MARTEDI' 15/01/2019	MERCOLEDI' 16/01/2019	GIOVEDI' 17/01/2019	VENERDI' 18/01/2019
2 ^a Settimana dal 14 al 18-01 dal 18 al 22-02	PRIMO	PASTINA IN BRODO	PASTA AI BROCCOLI	CREMA DI ZUCCA § CON ORZO	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	UOVA SODE	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL*	SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO	FIL. MERLUZZO GRATINATO (pane grattugiato, form. Grana, carote)	FAGIOLI ALL'UCCELLETO O LENTICCHIE IN UMIDO
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI § ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO §	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI ALL'OLIO §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
			LUNEDI' 21/01/2019	MARTEDI' 22/01/2019	MERCOLEDI' 23/01/2019	GIOVEDI' 24/01/2019
3 ^a Settimana dal 21 al 25-01 dal 25-02 al 01-03			PIATTO UNICO		MENU' GIALLO	
	PRIMO	RISO AI PISELLI	GNOCCHI AL POMODORO §	PASTA ALL'OLIO	CREMA DI CAROTE § CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO
	SECONDO	PATATE AL FORNO	FIL. MERLUZZO AL FORNO §	FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA	FRITTATA AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	CAROTE ALL'OLIO §	CAROTE ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA
	DESSERT	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MANDARINI	POLPA DI FRUTTA
		LUNEDI' 28/01/2019	MARTEDI' 29/01/2019	MERCOLEDI' 30/01/2019	GIOVEDI' 31/01/2019	VENERDI' 01/02/2019
4 ^a Settimana dal 28-01 al 01-02 dal 04 al 08-03					PIATTO UNICO	
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURE CON RISO §	PASTA AL PESTO	PASTA GRATINATA AL FORNO	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO
	SECONDO	FIL. MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA §	ROSTICCATA DI POLLO	FRITTATA AI FORMAGGI	BROCCOLI ALL'OLIO §	PISELLI SPADELLATI §
	CONTORNO	CAROTE ALL'OLIO §	POLENTA	SPINACI ALL'OLIO §	INSALATA VERDE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDI' 04/02/2019	MARTEDI' 05/02/2019	MERCOLEDI' 06/02/2019	GIOVEDI' 07/02/2019	VENERDI' 08/02/2019
5 ^a Settimana dal 04 al 08-02 dal 11 al 15-03	PRIMO	GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA §	RISO ALLA MILANESE	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE § CON RISO	PASTA ALL'ORTOLANA
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	FAGIOLI ALL'UCCELLETO	POLPETTE DI MANZO AL FORNO §	ARROSTO DI TACCHINO	FIL. MERLUZZO GRATINATO §
	CONTORNO	BIETA ALL'OLIO §	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI ALL'OLIO §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
			LUNEDI' 04/02/2019	MARTEDI' 05/02/2019	MERCOLEDI' 06/02/2019	GIOVEDI' 07/02/2019

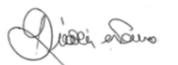
Il menù così elaborato rispecchia le combinazioni nutrizionalmente corrette approvate dal SIAN

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 2014-2018

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



A.S. 2018/2019 - MENÙ PATRONATO LEONE XIII INVERNALE dal 07 gennaio al 15 marzo

		LUNEDI' 11/02/2019	MARTEDI' 12/02/2019	MERCOLEDI' 13/02/2019	GIOVEDI' 14/02/2019	VENERDI' 15/02/2019
1ª Settimana dal 07 al 11-01 dal 11 al 15-02			PIATTO UNICO			
	PRIMO	RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO §	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURE § CON RISO	PASTA ALL'ORTOLANA §	FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO
	SECONDO	PISELLI SPADELLATI §	FAGIOLINI ALL'OLIO §	BOCC. DI POLLO E TACCHINO	BASTONCINI FIL. MERLUZZO §	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	POLENTA	SPINACI IN TEGAME §	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDI' 18/02/2019	MARTEDI' 19/02/2019	MERCOLEDI' 20/02/2019	GIOVEDI' 21/02/2019	VENERDI' 22/02/2019
2ª Settimana dal 14 al 18-01 dal 18 al 22-02	PRIMO	PASTINA IN BRODO	PASTA AI BROCCOLI	CREMA DI ZUCCA § CON ORZO	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	UOVA SODE	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL*	SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO	FIL. MERLUZZO GRATINATO (pane grattugiato, form. Grana, carote)	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO O LENTICCHIE IN UMIDO
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI § ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO §	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI ALL'OLIO §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
			LUNEDI' 25/02/2019	MARTEDI' 26/02/2019	MERCOLEDI' 27/02/2019	GIOVEDI' 28/02/2019
3ª Settimana dal 21 al 25-01 dal 25-02 al 01-03			PIATTO UNICO		MENU DI CARNEVALE	
	PRIMO	RISO AI PISELLI	GNOCCHI AL POMODORO §	PASTA ALL'OLIO	GNOCCHI PASTICCIATI (fiordilatte e prosciutto)	PASTA AL POMODORO
	SECONDO	PATATE AL FORNO	FIL. MERLUZZO AL FORNO §	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	ARROSTO DI TACCHINO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	CAROTE ALL'OLIO §	CAROTE ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	CORIANDOLI IN TEGAME (carote, patate, piselli)	INSALATA MISTA
	DESSERT	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CROSTATA ALLA MARMELLATA	POLPA DI FRUTTA
		LUNEDI' 04/03/2019	MARTEDI' 05/03/2019	MERCOLEDI' 06/03/2019	GIOVEDI' 07/03/2019	VENERDI' 08/03/2019
4ª Settimana dal 28-01 al 01-02 dal 04 al 08-03					PIATTO UNICO	
	PRIMO				PASTA GRATINATA AL FORNO	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO
	SECONDO				BROCCOLI ALL'OLIO §	PISELLI SPADELLATI §
	CONTORNO				INSALATA VERDE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	DESSERT				YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDI' 11/03/2019	MARTEDI' 12/03/2019	MERCOLEDI' 13/03/2019	GIOVEDI' 14/03/2019	VENERDI' 15/03/2019
5ª Settimana dal 04 al 08-02 dal 11 al 15-03	PRIMO	GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA §	RISO ALLA MILANESE	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE § CON RISO	PASTA ALL'ORTOLANA
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	POLPETTE DI MANZO AL FORNO §	ARROSTO DI TACCHINO	FIL, MERLUZZO GRATINATO §
	CONTORNO	BIETA ALL'OLIO §	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI ALL'OLIO §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Il menù così elaborato rispecchia le combinazioni nutrizionalmente corrette approvate dal SIAN

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 2014-2018

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

