

A.S. 2019/2020- MENÙ PATRONATO LEONE XIII
INVERNALE dal 06 gennaio al 15 marzo

		LUNEDI' 06/01/2020	MARTEDI' 07/01/2020	MERCOLEDI' 08/01/2020	GIOVEDI' 09/01/2020	VENERDI' 10/01/2020
1ª Settimana				PIATTO UNICO		
	PRIMO	CREMA DI VERDURE CON RISO	RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA AI BROCCOLI	PASTA AL POMODORO
	SECONDO	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	PISELLI SPADELLATI	FINOCCHI AL FORNO	FIL. MERLUZZO AL POMODORO	FORMAGGIO ASIAGO
	CONTORNO	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI IN TEGAME §	FAGIOLINI ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2ª Settimana		LUNEDI' 13/01/2020	MARTEDI' 14/01/2020	MERCOLEDI' 15/01/2020	GIOVEDI' 16/01/2020	VENERDI' 17/01/2020
			PIATTO UNICO			
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PIZZA MARGHERITA	RISO AL POMODORO	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	GNOCCHI ALLA ROMANA
	SECONDO	FRITTATA AL FORNO	CAROTE ALL'OLIO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO O LENTICCHIE IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PATATE E FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
3ª Settimana		LUNEDI' 20/01/2020	MARTEDI' 21/01/2020	MERCOLEDI' 22/01/2020	GIOVEDI' 23/01/2020	VENERDI' 24/01/2020
	PRIMO	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO	PASTA AL POMODORO	TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO BURRO E SALVIA	PASTA ALL'ORTOLANA	CREMA DI VERDURA CON CROSTINI
	SECONDO	PURE' DI PATATE	FIL. MERLUZZO GRATINATO	PROSCIUTTO COTTO	HAMBURGER DI CECI E FARRO	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI ALL'OLIO	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO
DESSERT	PLUM CAKE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
4ª Settimana		LUNEDI' 27/01/2020	MARTEDI' 28/01/2020	MERCOLEDI' 29/01/2020	GIOVEDI' 30/01/2020	VENERDI' 31/01/2020
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA	PASTA AL POMODORO	PASTICCIO ALLA BOLOGNESE O PASTA PASTICCIA	RISO ALL'ORTOLANA
	SECONDO	FIL. MERLUZZO AL FORNO	ROSTICCIA DI POLLO	BIS DI LEGUMI	CAROTE ALL'OLIO	FORMAGGIO CACIOTTA
	CONTORNO	BROCCOLI ALL'OLIO	POLENTA	SPINACI ALL'OLIO §	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
5ª Settimana		LUNEDI' 03/02/2020	MARTEDI' 04/02/2020	MERCOLEDI' 05/02/2020	GIOVEDI' 06/02/2020	VENERDI' 07/02/2020
						PIATTO UNICO
	PRIMO	PASTA ALLA PIZZAIOLA	RISO ALL'OLIO	CREMA DI VERDURA CON RISO	PASTA AL POMODORO	BASTONCINI FIL. MERLUZZO
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	FORMAGGIO STRACCHINO	PATATE AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE ALL'OLIO	PURE' DI PATATE	BIETA ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	PLUM CAKE	

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

