



**ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - COMUNE DI CASTELFRANCO
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ SETTIMANA					
dal 2 dicembre al 6 dicembre	Riso alla crema di radicchio Crocchette di pollo Fagiolini all'olio Cappuccio julienne Frutta fresca Pane comune	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo gratinato Carote all'olio Finocchi julienne Frutta fresca Pane comune	Posta all'olio Frittata Spinaci al tegame Carote julienne Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita Formaggio Montasio Piselli al tegame Insalata verde Budino al cioccolato Pane comune	Pasta e fagioli Arrosto di tacchino Patate al forno Cappuccio affettato Frutta fresca Pane comune
2^ SETTIMANA					
dal 9 dicembre al 13 dicembre	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo Carote all'olio Insalata verde Frutta fresca Pane comune	Passato di verdura con farro Coscia di pollo al forno Patate all'olio Cappuccio julienne Frutta fresca Pane comune	Gnocchi alla mammarosa Uova strapazzate Fagiolini all'olio Insalata e mais Yogurt alla frutta Pane integrale	Riso alla crema di zucca Hamburger di vitellone Coste all'olio Carote julienne Frutta fresca Pane comune	Ravioli di magro al burro e salvia Formaggio Casatella Spinaci al tegame Finocchi julienne Frutta fresca Pane comune
3^ SETTIMANA					
dal 16 dicembre al 20 dicembre	Riso ai piselli (sugo bianco) Uova sode Carote all'olio Finocchi julienne Frutta fresca Pane comune	Pizza margherita Prosciutto cotto Tris di verdure all'olio Carote julienne Frutta fresca Pane comune	<i>Giornata a tema Regione Veneto</i> Bigoli al ragù di carni bianche Formaggio Asiago Verze al tegame Insalata verde Pandoro Pane integrale	Crema di carote con crostini Arrosto di tacchino Patate all'olio Insalata e cappuccio Frutta fresca Pane comune	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini all'olio Cappuccio julienne Frutta fresca Pane comune
4^ SETTIMANA	<i>Buon Natale</i>				
dal 23 dicembre al 27 dicembre					

Ingredienti delle ricette

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	Tacchino fesa, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sedano , Farina di frumento tipo 00 , Rosmarino, Sale.
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	Bastoncini di merluzzo surgelati [Cereali contenenti glutine, Pesce] , Olio di oliva extravergine.
BIGOLI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	BIGOLI ALL'OLIO(Bigoli di pasta fresca all' uovo [Cereali contenenti glutine , , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE(Pomodoro passata, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Tacchino medaglione, Sedano , Olio di oliva extravergine, Cipolle, Carote, Farina di frumento tipo 00 , Sale, Erbe aromatiche).
BOCCONCINI DI POLLO	Bocconcini di pollo surgelati [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Sedano, Senape, Soia] .
BUDINO AL CIOCCOLATO	Budino al cioccolato [Latte, Frutta a guscio, Soia] .
CAPPUCCIO JULIENNE	Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAROTE ALL'OLIO	Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAROTE ALL'OLIO	Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAROTE JULIENNE	Carote, Olio di oliva extravergine, Sale.
COSCETTA DI POLLO AL FORNO	Pollo coscia, Pollo fusello, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale.
COSTE ALL'OLIO	Bieta costa surgelata, Olio di oliva extravergine, Sale.
CREMA DI CAROTE CON CROSTINI	CREMA DI CAROTE(Acqua naturale, Carote, Patate, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), CROSTINI DI PANE(Crostini di pane [Cereali contenenti glutine]).
DOLCE NATALIZIO	
FAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
FILETTO DI PLATESSA GRATINATO	Filetto di platessa surgelata [Pesce] , Pane grattugiato [Cereali contenenti glutine, Soia] , Misto uovo pastorizzato , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche, Acqua gassata.
FINOCCHI JULIENNE	Finocchio, Olio di oliva extravergine, Sale.
FINOCCHI JULIENNE	Finocchio, Olio di oliva extravergine, Sale.
FORMAGGIO ASIAGO	Asiago [Latte] .
FORMAGGIO CASATELLA	Casatella [Latte] .
FORMAGGIO MONTASIO	Montasio [Latte, Uova] .
FRITTATINA	Misto uovo pastorizzato , Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Olio di oliva extravergine, Fecola di patate, Sale.
FRUTTA FRESCA	Frutta fresca mista di stagione.
FUSILLI AL POMODORO	FUSILLI ALL'OLIO(Fusilli di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO(Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale).
FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO	FUSILLI DI PASTA INTEGRALE ALL'OLIO(Fusilli di semola integrale [Cereali contenenti glutine] , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO(Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale).
GNOCCHI ALLA MAMMAROSA	GNOCCHI ALL'OLIO(Gnocchi di patate surgelati [Cereali contenenti glutine, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO ALLA MAMMAROSA(Pomodoro passata, Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Carote, Cipolle, Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sedano , Sale).
HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO	Carne di bovino per hamburger, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
INSALATA E CAPPUCCIO	INSALATA VERDE(Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale), CAPPUCCIO JULIENNE(Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale).
INSALATA E MAIS	INSALATA VERDE(Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale), MAIS(Mais dolce in scatola).
INSALATA VERDE	Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale.
MERLUZZO GRATINATO AL FORNO	Filetto di merluzzo surgelato [Pesce] , Pane grattugiato [Cereali contenenti glutine, Soia] , Misto uovo pastorizzato , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche, Acqua gassata.
MEZZE PENNE AL POMODORO	MEZZE PENNE ALL'OLIO(Mezze penne di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO(Pomodoro passata, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale).
MEZZE PENNE ALL'OLIO	Mezze penne di semola di grano duro , Olio di oliva extravergine, Sale.
PASSATO DI VERDURA CON FARRO	PASSATO DI VERDURA(Acqua naturale, Minestrone verdure gelo [Sedano] , Patate, Carote, Cipolle, Sedano , Olio di oliva extravergine, Sale), FARRO COTTO(Farro , Sale).
PASTA E FAGIOLI	CREMA DI FAGIOLI(Acqua naturale, Patate, Fagioli secchi, Pomodoro passata, Cipolle, Carote, Sedano , Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale), DITALINI COTTI(Ditalini di semola di grano duro , Sale).
PATATE AL FORNO	Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale, Erbe aromatiche.
PATATE ALL'OLIO	Patate, Olio di oliva extravergine, Sale.
PISELLI AL TEGAME	Piselli surgelati, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
PIZZA MARGHERITA	Base pizza con pomodoro [Cereali contenenti glutine] , Mozzarella cubettata [Latte] , Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Origano secco, Sale.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto.
RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	Ravioli ricotta e spinaci [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova] , Olio di oliva extravergine, Burro , Salvia, Sale.
RISO AI PISELLI (sugo bianco)	RISO ALL'OLIO(Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AI PISELLI (bianco)(Latte di vacca parzialmente scremato , Piselli surgelati, Carote, Cipolle, Sedano , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Burro , Sale).

RISO ALLA CREMA DI RADICCHIO	RISO COTTO(Riso parboiled, Sale), SUGO ALLA CREMA DI RADICCHIO(Radicchio rosso, Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Farina di frumento tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale).
RISO ALLA CREMA DI ZUCCA	RISO COTTO(Riso parboiled, Sale), SUGO ALLA ZUCCA(Zucca gialla, Cipolle, Carote, Patate, Sedano , Olio di oliva extravergine, Fecola di patate, Sale).
SPINACI AL TEGAME	Spinaci surgelati, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
TRIS DI VERDURE ALL'OLIO	Patate, Piselli surgelati, Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
UOVA SODE	Uovo di gallina intero .
UOVA STRAPAZZATE	Misto uovo pastorizzato , Latte di vacca parzialmente scremato UHT , Olio di oliva extravergine, Sale.
VERZE AL TEGAME	Cavolo verza, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale.
YOGURT ALLA FRUTTA	Yogurt di latte intero alla frutta .

Note:

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE. IL FORMATO DI PASTA PUO' SUBIRE VARIAZIONI.