



*Il frutto migliore... al vostro servizio!*

## Menù **INVERNALE**

### ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO SCUOLA DELL'INFANZIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1^ SETTIMANA</b>					
dal 2 al 6 marzo	Riso alla crema di zucca Omelette ricotta e spinaci Finocchi gratinati Insalata e mais Yogurt alla frutta Pane comune	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Bieta al tegame Carote julienne Frutta fresca Pane comune	Passato di verdura con farro Coscetta di pollo al forno Patate al forno Insalata Budino al cioccolato Pane integrale	Pasticcio al ragù di vitellone Formaggio Montasio Spinaci all'olio Finocchi affettati Frutta fresca Pane comune	Crema di patate con orzo Prosciutto cotto Carote all'olio Cappuccio affettato Frutta fresca Pane comune
<b>2^ SETTIMANA</b>					
dal 9 al 13 marzo	Pasta integrale al ragu' di carni bianche Formaggio mozzarella Fagiolini all'olio Insalata e mais Frutta fresca Pane comune	Chicche al pomodoro Legumi in umido Coste all'olio Finocchi affettati Frutta fresca Pane comune	Passato di verdura con riso Arrosto di tacchino al forno Tris di verdure all'olio Cappuccio affettato Frutta fresca Pane integrale	Pasta con piselli (sugo bianco) Filetto di merluzzo al pomodoro Carote all'olio Insalata Yogurt alla frutta Pane comune	Crema di carote con crostini Hamburger di vitellone al forno Purè di patate Carote julienne Torta margherita Pane comune
<b>3^ SETTIMANA</b>					
dal 16 al 20 marzo	Pasta e fagioli Uova strapazzate Carote all'olio Insalata verde Budino alla vaniglia Pane comune	Pasta al pomodoro Formaggio Asiago Cavolfiori gratinati Carote julienne Yogurt alla frutta Pane comune	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Insalata e cappuccio Frutta fresca Pane integrale	Riso alla crema di verdure Polpettone di pollo Patate al forno Finocchi affettati Frutta fresca Pane comune	Crema di zucca con pasta Tonno all'olio Piselli al tegame Insalata Frutta fresca Pane comune
<b>4^ SETTIMANA</b>					
dal 23 al 27 marzo	Pasta al pomodoro Platessa al limone Carote all'olio Cappuccio affettato Frutta fresca Pane comune	Passato di verdura con crostini Spezzatino di vitellone Polenta Insalata Frutta fresca Pane comune	<i>Giornata a tema: Regione Veneto</i>	Pasticcio al ragù di carni bianche Formaggio stracchino Fagiolini all'olio Insalata e mais Frutta fresca Pane comune	Crema di carote con riso Arrosto di tacchino Piselli al tegame Finocchi affettati Yogurt alla frutta Pane comune

## Ingredienti delle ricette

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	Tacchino fesa, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, <b>Sedano</b> , Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Rosmarino, Sale.
BIETA AL TEGAME	Bieta costa surgelata, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
BUDINO AL CIOCCOLATO	Budino al cioccolato <b>[Latte, Soia]</b> .
BUDINO ALLA VANIGLIA	Budino alla vaniglia <b>[Latte]</b> .
CAPPUCCIO JULIENNE	Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAPPUCCIO JULIENNE	Cappuccio bianco, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAROTE ALL'OLIO	Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAROTE JULIENNE	Carote, Olio di oliva extravergine, Sale.
CAVOLFIORI GRATINATI	Cavolfiori surgelati, <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) <b>[Latte, Uova]</b> , <b>Burro</b> , Sale.
CHICCHE DI PATATE AL POMODORO	CHICCHE DI PATATE ALL'OLIO( Chicche di patate <b>[Cereali contenenti glutine]</b> , Olio di oliva extravergine), SUGO AL POMODORO( Pomodoro passata, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Olio di semi di girasole, 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, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), CROSTINI DI PANE( Crostini di pane <b>[Cereali contenenti glutine]</b> ).
CREMA DI CAROTE CON RISO	CREMA DI CAROTE( Acqua naturale, Carote, Patate, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), RISO COTTO( Riso parboiled, Sale).
CREMA DI PATATE CON ORZO	CREMA DI PATATE( Acqua naturale, Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), ORZO COTTO( <b>Orzo</b> perlato , Sale).
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	CREMA DI ZUCCA( Acqua naturale, Zucca gialla, Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), ORZO COTTO( <b>Orzo</b> perlato , Sale).
FAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE	Filetto di platessa surgelata <b>[Pesce]</b> , Succo di limone, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
FILETTO DI PLATESSA GRATINATO	Filetto di platessa surgelata <b>[Pesce]</b> , Pane grattugiato <b>[Cereali contenenti glutine, Soia]</b> , Misto <b>uovo</b> pastorizzato , Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche, Acqua gassata.
FINOCCHI GRATINATI	Finocchio surgelato, Olio di oliva extravergine, Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) <b>[Latte, Uova]</b> , Sale.
FINOCCHI JULIENNE	Finocchio, Olio di oliva extravergine, Sale.
FORMAGGIO ASIAGO	Asiago <b>[Latte]</b> .
FORMAGGIO MONTASIO	Montasio <b>[Latte, Uova]</b> .
FORMAGGIO MOZZARELLA	Mozzarella <b>[Latte]</b> .
FORMAGGIO STRACCHINO	Stracchino <b>[Latte]</b> .
FRUTTA FRESCA	Frutta fresca mista di stagione.
GOBBETTI AL POMODORO	GOBBETTI ALL'OLIO( Gobbetti di semola di <b>grano</b> duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO( Pomodoro passata, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale).
HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO	Carne di bovino per hamburger, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
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.
LEGUMI IN UMIDO	Pomodoro passata, Ceci secchi, Fagioli secchi, Lenticchie secche, Olio di oliva extravergine, Cipolle, Patate, <b>Sedano</b> , Carote, Sale.
MERLUZZO AL LIMONE	Filetto di merluzzo surgelato <b>[Pesce]</b> , Succo di limone, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
MERLUZZO AL POMODORO	Merluzzo surgelato <b>[Pesce]</b> , Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Sale, Erbe aromatiche.
MEZZE PENNE AL POMODORO	MEZZE PENNE ALL'OLIO( Mezze penne di semola di <b>grano</b> duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO( Pomodoro passata, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale).
MEZZE PENNE CON PISELLI (sugo bianco)	MEZZE PENNE ALL'OLIO( Mezze penne di semola di <b>grano</b> duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AI PISELLI ( bianco)( <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato , Piselli surgelati, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Olio di oliva extravergine, <b>Burro</b> , Sale).
OMELETTE RICOTTA E SPINACI	Crespella ricotta e spinaci surgelata <b>[Cereali contenenti glutine, Latte, Uova]</b> , <b>Burro</b> , Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) <b>[Latte, Uova]</b> .
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	PASSATO DI VERDURA( Acqua naturale, Minestrone verdure gelo <b>[Sedano]</b> , Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), CROSTINI DI PANE( Crostini di pane <b>[Cereali contenenti glutine]</b> ).
PASSATO DI VERDURA CON FARRO	PASSATO DI VERDURA( Acqua naturale, Minestrone verdure gelo <b>[Sedano]</b> , Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), FARRO COTTO( <b>Farro</b> , Sale).
PASSATO DI VERDURA CON RISO	PASSATO DI VERDURA( Acqua naturale, Minestrone verdure gelo <b>[Sedano]</b> , Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), RISO COTTO( Riso parboiled, Sale).
PASTA E FAGIOLI	CREMA DI FAGIOLI( Acqua naturale, Patate, Fagioli secchi, Pomodoro passata, Cipolle, Carote, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale), DITALINI COTTI( Ditalini di semola di <b>grano</b> duro , Sale).

PASTICCIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	<b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Lasagna per pasticcio surgelata [ <b>Cereali contenenti glutine, Uova</b> ] , SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE( Pomodoro passata, Tacchino medaglione, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, <b>Sedano</b> , Sale, Erbe aromatiche), Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [ <b>Latte, Uova</b> ] , Olio di oliva extravergine, Sale.
PASTICCIO AL RAGU' DI VITELLONE	<b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Lasagna per pasticcio surgelata [ <b>Cereali contenenti glutine, Uova</b> ] , SUGO AL RAGU' DI VITELLONE( Pomodoro passata, Carne di vitellone per polpette e ragù, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, <b>Sedano</b> , Sale, Erbe aromatiche), Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [ <b>Latte, Uova</b> ] , Olio di oliva extravergine, Sale.
PATATE AL FORNO	Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Sale, Erbe aromatiche.
PENNE INTEGRALI AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PENNE INTEGRALI ALL'OLIO( Penne di semola integrale [ <b>Cereali contenenti glutine</b> ] , Olio di semi di girasole, Sale), SUGO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE( Pomodoro passata, Tacchino medaglione, Carne di pollo per spezzatino e ragù, Carote, Cipolle, Olio di oliva extravergine, <b>Sedano</b> , Sale, Erbe aromatiche).
PISELLI AL TEGAME	Piselli surgelati, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
PIZZA MARGHERITA	Base pizza con pomodoro [ <b>Cereali contenenti glutine</b> ] , Mozzarella cubettata [ <b>Latte</b> ] , Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Origano secco, Sale.
POLENTA	Acqua naturale, Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Sale.
POLPETTONE DI POLLO AL FORNO	Pollo petto, <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Pane grattugiato [ <b>Cereali contenenti glutine, Soia</b> ] , Misto <b>uovo</b> pastorizzato , Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto.
PURE' DI PATATE	Patate, <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Formaggio grana(LATTE, sale, caglio, lisozima: proteina dell'UOVO.) [ <b>Latte, Uova</b> ] , <b>Burro</b> , Sale.
RISO ALLA CREMA DI VERDURE	RISO COTTO( Riso parboiled, Sale), SUGO ALLE VERDURE( Pomodoro passata, Piselli surgelati, Carote surgelate, Zucchine surgelate, Cipolle, Olio di oliva extravergine, <b>Sedano</b> , Sale).
RISO ALLA CREMA DI ZUCCA	RISO COTTO( Riso parboiled, Sale), SUGO ALLA ZUCCA( Zucca gialla, Cipolle, Carote, Patate, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Fecola di patate, Sale).
SPEZZATINO DI VITELLONE	Carne di vitellone per arrosto bocconcini e spezzatino, Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Fecola di patate, Sale, Erbe aromatiche.
SPINACI ALL'OLIO	Spinaci surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
TORTA MARGHERITA	Torta margherita(Zucchero semolato, farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA Fresche, Fecola di patate, yogurt bianco intero dolce ( LATTE intero, fermenti lattici vivi), zucchero, olio di girasole, BURRO, lievito in polvere :agenti lievitanti: pirofosfato disodico E450i, sodio bicarbonato E500ii, amido di mais, E471, E420ii.) [ <b>Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio</b> ] .
TRIS DI VERDURE ALL'OLIO	Patate, Piselli surgelati, Carote surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.
UOVA STRAPAZZATE	Misto <b>uovo</b> pastorizzato , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Olio di oliva extravergine, Sale.
YOGURT ALLA FRUTTA	Yogurt di <b>latte</b> 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.