



CITTA' DI
CASTELFRANCO VENETO

COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO
MENU' AUTUNNO - INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA AS 2018-2019



	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
	Dal 10 al 14 Dicembre Dal 4 al 8 Febbraio Dal 1 al 5 Aprile	Dal 17 al 21 Dicembre Dal 11 al 15 Febbraio Dal 8 al 12 Aprile	Dal 18 al 22 febbraio Dal 15 al 19 Aprile	Dal 5 al 9 Novembre Dal 25 Febbraio al 1 Marzo
LUNEDI'	Pasta al ragù Formaggio crescenza Carote Julienne Piselli brasati Frutta	<u>Passato di verdure con crostini</u> Fesa di tacchino al forno Insalata Cavolfiori all'olio Frutta	Crema di cannellini con pasta Prosciutto cotto Insalata e radicchio Broccoli gratinati Budino al cioccolato	Lasagne al forno Formaggio latteria Cappuccio julienne Spinaci al tegame Yogurt alla frutta
MARTEDI'	Minestra di patate con riso Coscia di pollo al forno Insalata Finocchi gratinati Frutta	<u>Riso al pomodoro</u> Bastoncini di pesce Capuccio julienne Carote all'olio Torta di mele	Pasta al ragù vegetale Petto di pollo al forno Carote julienne Finocchi all'olio Frutta	Pasta e fagioli Frittatina al prosciutto Insalata Carote gratinate Frutta
MERCOLEDI'	Pasta alla mammarosa Strapazzata di uova Capuccio julienne Carote al tegame Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di carne bianca Formaggio Asiago Dop <u>Insalata e radicchio</u> Spinaci filanti Frutta	Crema di verdure con farro Pizza margherita Cappuccio julienne Fagiolini all'olio Frutta	Pasta al pomodoro Straccetti di manzo Finocchi alla julienne Tris di verdure all'olio Frutta
GIOVEDI'	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata e mais Fagiolini all'olio Frutta	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di manzo Carote alla julienne Patate al forno Frutta	Riso alla zucca Crocchette di pesce Carote julienne Purè di patate Yogurt alla frutta	Crema di porri e patate con pasta Bocconcini di pollo gratinati Cappuccio julienne Bieta all'olio Frutta
VENERDI'	Crema di zucca con orzo Filetè di merluzzo dorato Carote alla julienne Patate all'olio Budino alla vaniglia	Pasta ai piselli Frittatina al formaggio Finocchi alla julienne Fagiolini al vapore Yogurt alla frutta	Pasta al tonno <u>Formaggio mozzarella</u> Insalata e mais Carote alla parmigiana Frutta	Riso alla parmigiana Polpette di pesce <u>Insalata e carote julienne</u> Patate al vapore Crostata di marmellata
NOTE	Il menù è completato con pane comune I prodotti ittici ed alcune verdure cotte sono surgelate Verranno utilizzati formati di pasta adeguati all'utenza I contorni vengono considerati a mezza porzione Prodotti di origine biologica: pasta, riso, orzo, uova, carote, patate, mele, arance e pere			



CITTA' DI
CASTELFRANCO VENETO

COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO
MENU' AUTUNNO - INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA AS 2018-2019



	Quinta settimana	Sesta settimana	Settima settimana	Ottava settimana
	Dal 12 al 16 Novembre Dal 7 al 11 Gennaio Dal 4 al 8 Marzo	Dal 19 al 23 Novembre Dal 14 al 18 Gennaio Dal 11 al 15 Marzo	Dal 26 al 30 Novembre Dal 21 al 25 Gennaio Dal 18 al 22 Marzo	Dal 3 al 7 Dicembre Dal 28 Gennaio al 1 Febbraio Dal 25 al 29 Marzo
LUNEDI'	Passato di verdure con crostini Straccetti di manzo <u>Finocchi julienne</u> Spinaci al vapore Budino al cioccolato	Riso alla parmigiana Petto di Pollo alla pizzaiola <u>Insalata e mais</u> Patate al forno Frutta	<u>Riso con piselli</u> <u>Formaggio Latteria</u> <u>Radicchio e carote julienne</u> Fagiolini all'olio Frutta	Pasta al pomodoro Arista di maiale al forno Insalata Purè di patate Torta di mele
MARTEDI'	<u>Pasta al ragù</u> Formaggio asiago <u>Carote julienne</u> Finocchi all'olio Frutta	Pasta pomodoro Prosciutto cotto <u>Finocchi julienne</u> Piselli brasati Crostanti di marmellata	Pasta alla mammarosa <u>Filetto di limanda alla mugnaia</u> <u>Insalata</u> <u>Patate all'olio</u> Yogurt alla frutta	Pasta e fagioli Formaggio montasio Radicchio e Insalata Spinaci al tegame Frutta
MERCOLEDI'	Riso alle zucchine Bastoncini di pesce Insalata e mais Carote al vapore Frutta	Crema patate con crostini Tacchino al forno Carote julienne Cavolfiori gratinati con besciamella Yogurt alla frutta	<u>Pasta al pesto</u> Brasato manzo <u>Cappuccio julienne</u> <u>Spinaci al vapore</u> Budino alla vaniglia	<u>Chicche al burro e salvia</u> Prosciutto cotto <u>Carote e cappuccio julienne</u> Fagiolini all'olio Frutta
GIOVEDI'	<u>Crema di verdure con orzo</u> Coscia di pollo al forno Cappuccio julienne Pure' di patate Yogurt alla frutta	Lasagne al forno <u>Formaggio mozzarella</u> Insalata e capuccio julienne Spinaci all'olio Frutta	<u>Crema di verdura con orzo</u> <u>Pizza margherita</u> Carote julienne <u>Broccoli all'olio</u> Frutta	Pasta con crema di zucca Anelli totano gratinati Finocchi julienne Carote gratinate Frutta
VENERDI'	<u>Pasta al pomodoro e basilico</u> Frittatina al prosciutto <u>Radicchio e insalata</u> Piselli brasati Frutta	Pasta all'olio Seppie in umido <u>Carote julienne</u> Polenta Frutta	<u>Pasta alla pizzaiola</u> Frittata al formaggio <u>Finocchi julienne</u> <u>Carote all'olio</u> Frutta	Riso all'ortolana Polpette di legumi Insalata e carote julienne Patate al forno Yogurt alla frutta
NOTE	Il menù è completato con pane comune I prodotti ittici ed alcune verdure cotte sono surgelate Verranno utilizzati formati di pasta adeguati all'utenza I contorni vengono considerati a mezza porzione Prodotti di origine biologica: pasta, riso , orzo, uova, carote, patate, mele, arance e pere			