



EURO  
RISTORAZIONE



Il frutto migliore... al vostro servizio!

Menù **ESTIVO**

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1^ SETTIMANA</b>	<p>BUON INIZIO ANNO SCOLASTICO</p>				
dal 11 settembre al 13 settembre					
<b>2^ SETTIMANA</b>					
dal 16 settembre al 20 settembre					
<b>3^ SETTIMANA</b>					
dal 23 settembre al 27 settembre					
<b>4^ SETTIMANA</b>	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di vitellone al forno Zucchine trifolate Cappuccio julienne Pane comune Frutta fresca	Pasticcio al ragu' di vitellone Frittata alle verdure Fagiolini all'olio Carote julienne Pane comune Yogurt alla frutta	<i>Giornata a tema Regione Veneto</i> Risi e bisi Sopressa e Asiago Polenta Insalata verde Pane comune Zaleti	Pasta al burro Fesa di tacchino al forno Carote all'olio Pomodoro Pane comune Frutta fresca	Pasta ai formaggi Filetto di merluzzo al limone Patate al vapore Insalata Pane comune Budino al cioccolato
dal 30 settembre al 4 ottobre					

## Ingredienti delle ricette

BUDINO AL CIOCCOLATO	Budino al cioccolato [ <b>Latte, Frutta a guscio, Soia</b> ] .
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.
CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	CREMA DI ZUCCHINE( Acqua naturale, Zucchine surgelate, Patate, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale), RISO COTTO( Riso parboiled, Sale).
FAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini surgelati, Olio di oliva extravergine, Sale.
FESA DI TACCHINO AL FORNO	Tacchino fesa, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
FRITTATA ALLE VERDURE	Misto <b>uovo</b> pastorizzato , <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Zucchine surgelate, Piselli surgelati, Olio di oliva extravergine, Carote surgelate, Acqua naturale, Sale.
FRUTTA FRESCA	Frutta fresca mista di stagione.
GOBBETTI AI FORMAGGI	GOBBETTI ALL'OLIO( Gobbetti di semola di <b>grano</b> duro , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AI FORMAGGI( <b>Latte</b> di vacca parzialmente scremato UHT , Asiago [ <b>Latte</b> ] , Emmenthal [ <b>Latte</b> ] , Farina di <b>frumento</b> tipo 00 , Caciotta [ <b>Latte</b> ] , Olio di oliva extravergine, <b>Burro</b> , Sale).
HAMBURGER DI VITELLONE AL FORNO	Vitellone carne magra, Patate, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
INSALATA VERDE	Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale.
MERLUZZO AL LIMONE	Filetto di merluzzo surgelato [ <b>Pesce</b> ] , Succo di limone, Olio di oliva extravergine, Sale, Erbe aromatiche.
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, Vitellone tagli di carne semi-grassa, 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 VAPORE	Patate, Sale.
PENNE INTEGRALI AL POMODORO	PENNE INTEGRALI ALL'OLIO( Penne di semola integrale [ <b>Cereali contenenti glutine</b> ] , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO( Pomodoro passata, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale).
POLENTA	Farina di mais, Olio di oliva extravergine, Acqua naturale, Sale.
POMODORO FRESCO	Pomodori, Olio di oliva extravergine, Sale.
RISO CON PISELLI (sugo bianco)	RISO ALL'OLIO( Riso parboiled, Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AI PISELLI ( bianco)( Piselli surgelati, Carote, Cipolle, <b>Sedano</b> , Olio di oliva extravergine, Sale).
SOPRESSA E ASIAGO	FORMAGGIO ASIAGO( Asiago [ <b>Latte</b> ] ), SOPRESSA( Sopressa).
YOGURT ALLA FRUTTA	Yogurt di <b>latte</b> intero alla frutta .
ZALETI	Biscotti zaleti [ <b>Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio</b> ] .
ZUCCHINE TRIFOLATE	Zucchine surgelate, Cipolle, Olio di oliva extravergine, Sale, Prezzemolo surgelato.

### 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.