

INVERNALE

DA NOVEMBRE A APRILE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Insalata verde e radicchio rosso julienne

Zuppa di farro e ceci
Frittata con spinaci*
Muffin

Insalata verde
Riso all'olio
Cotoletta di tacchino al forno con finocchi* al forno

Insalata verde e radicchio rosso julienne

Zuppa di farro e ceci
Frittata con spinaci*
Muffin

Insalata verde
Riso all'olio
Cotoletta di tacchino al forno con finocchi* al forno

Lasagne(*) alla Bolognese
Verdura cruda e fagiolini*al vapore

Indivia e carote julienne
Frico con polenta

Cavolfiori e carote prezzemolate
Risotto al radicchio
Merluzzo* al forno

Crema di lenticchie con orzo
Uova sode
Carote e cavolo julienne

Biete* e Verdura cruda
Pasta pomodoro e ricotta
Petto di pollo olio e salvia

Lattuga, sedano e ravanelli julienne
Pasta olio, basilico e formaggio
Bis di formaggi

Insalata verde e spinaci* al forno
Risotto alla crema di verdure
Pesce*al forno con aromi

Minestra di riso e ceci
Frittata o crepes ricotta e grana
Radicchio verde e rosso a filetti

Pastina in brodo vegetale
Tacchino alla pizzaiola
Polenta - Piselli* saltati

Finocchi julienne
Pizza con prosciutto cotto
Dolce o macedonia di frutta

Erbe* e fagiolini*
Pasta alla crema di cavolfiori
Arrosto di Lonza

Passato di verdura* con riso
Halibut* al gratin
Patate al forno - carote julienne

Zuppa d'orzo e lenticchie con pasta
Frittata alle verdure
Fagiolini*al vapore e insalata belga/indivia cruda

Minestra di riso e patate
Coscia di pollo al forno
Finocchi*gratinati - erbe*te*

Pasta con pomodoro
Bis di affettati
Insalata mista

Insalata verde e carote a fidelini
Pasta pomodoro e zucchine
Bis di formaggi

Carote e radicchio verde julienne
Risotto alla zucca
Platessa* agli aromi al forno

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 2015/2016 COMUNE DI TARCENTO

La merenda/spuntino di metà mattina, ove prevista, sarà costituita da frutta fresca, la merenda del pomeriggio da tè, latte, yogurt, gallette di riso integrali BIO, succo di frutta, pane (comune, integrale o speciale)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. (La presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

21 NOV 2015



Aggiornato in data 15/10/2015 - Validato da: Dott.ssa Valeria Palazzolo



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a
Insalata verde
Riso alle verdure
Cotoletta di tacchino al forno
Zucchine al forno

Insalata verde, radicchio rosso
julienne e ceci
Minestra di verdura con pastina
Frittata con spinaci*

Insalata mista
Pasta con pomodoro
Bis di affettati

Indivia e carote julienne
Pasta all'olio
Caprese (pomodori e
mozzarella)

Insalata verde e carote
prezzemolate
Risotto al pomodoro e basilico
Merluzzo* al forno

2^a
Pastina in brodo vegetale
Petto di pollo alla pizzaioia
Verdure cotte gratinate

Crema di piselli* con riso
Uova sode
Cavolo e carote julienne

Insalata verde, pomodori e
cetrioli
Gnocchi al ragù
Gelato*

Lattuga, sedano e ravanelli
julienne
Pasta olio, basilico e formaggio
Bis di formaggi

Insalata verde e verdura cotta al
forno
Risotto alla crema di verdure
Pesce* al forno

3^a
Verdura cotta e verdura cruda
Pasta pomodoro e ricotta
Petto di tacchino olio e salvia

Minestra di riso
Frittata o crepes ricotta e grana
Verdura cruda e fagioli
all'insalata

Verdura cruda
Pizza Margherita con prosciutto
Dolce o Macedonia di frutta

Verdura cruda e cappuccio
Pasta all'ortolana
Arrosti di lonza

Passato di verdura*
Insalata di tonno
Patate all'insalata e carote
julienne

4^a
Riso all'olio
Coscia di pollo al forno
Patate al forno

Zuppa d'orzo e lenticchie
Uova
Verdure miste

Pasta gratinata al ragù bianco
Insalata con pomodori
Macedonia di frutta

Insalata verde e carote a fidelini
Pasta pomodoro e zucchine
Bis di formaggi

Carote e radicchio verde
julienne
Risotto primavera
Platessa* agli aromi al forno

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

COMUNE DI TARCENTO

La merenda/spuntino di metà mattina, ove prevista, sarà costituita da frutta fresca, la merenda del pomeriggio da tè, latte, yogurt, gallette di riso integrali BIO, succo di frutta, pane (comune, integrale o speciale)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei (gamberi, granchi, gamberi), uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfati, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.


- 6 APR. 2016

Aggiornato in data 05/04/2016 - Validato da: Dott.ssa Valeria Palazzolo