



**SCUOLA Primaria
 COMUNE DI CARRÈ**
MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
(AUTUNNO - INVERNO)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
II ^a settimana		POLLO AL FORNO PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III ^a settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
IV ^a settimana		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)	
V ^a settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI ^a settimana		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA	

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata. Condite al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, mix verdure miste, cavolini di bruxelles. Cotte a vapore o in tegame, condite con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto .

**SCUOLA Primaria
 COMUNE DI CHIUPPANO
 MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
 (AUTUNNO - INVERNO)**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
II ^a settimana		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III ^a settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
IV ^a settimana		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)	
V ^a settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI ^a settimana		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA	

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata. Condite al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, mix verdure miste, cavolini di bruxelles. Cotte a vapore o in tegame, condite con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto .

SCUOLA Primaria
COMUNE DI ZANÈ CÀ CASTELLE
MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
(AUTUNNO - INVERNO)



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
II ^a settimana		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III ^a settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
IV ^a settimana		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)	
V ^a settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI ^a settimana		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA	

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata. Condite al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, mix verdure miste, cavolini di bruxelles. Cotte a vapore o in tegame, condite con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto.

**SCUOLA Primaria
COMUNE DI ZANÈ Centro
MENU' ANNO SCOLASTICO 2020_2021
(AUTUNNO - INVERNO)**



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I ^a settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
II ^a settimana		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III ^a settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO VERDURA CRUDA E/O COTTA	
IV ^a settimana		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)		ROSETTA DI MERLUZZO AL FORNO CON MIX DI VERDURE (PATATE, CAROTE E PISELLI)	
V ^a settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI ^a settimana		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA		POLPETTE DI CARNE CON FAGIOLI IN UMIDO VERDURA CRUDA E/O COTTA	

OGNI GIORNO :pane comune (imbustato singolarmente), formaggio grana a parte (bustina da 5gr), acqua naturale di rubinetto, frutta di stagione o dessert.

N.B. il menu potrà subire variazioni per esigenze di servizio.

Verdure crude utilizzate: carote, cappuccio, insalata. Condite al momento del servizio con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Verdure cotte utilizzate: carote, fagiolini, zucchine, broccoli, spinaci, cavolfiori, tris misto, mix verdure miste, cavolini di bruxelles. Cotte a vapore o in tegame, condite con olio extra vergine di oliva e sale marino iodato.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva-Regione Veneto .