

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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I <sup>a</sup> settimana		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO  VERDURA CRUDA E/O COTTA		MEZZE PENNE AL TONNO E POMODORO  VERDURA CRUDA E/O COTTA	
II <sup>a</sup> settimana		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI		POLLO AL FORNO CON PATATE, CAROTE E FAGIOLINI	
III <sup>a</sup> settimana		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO  VERDURA CRUDA E/O COTTA		LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO  VERDURA CRUDA E/O COTTA	
IV <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> settimana		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA  VERDURA CRUDA E/O COTTA		SEDANINI AL PESTO E RICOTTA  VERDURA CRUDA E/O COTTA	
VI <sup>a</sup> 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.*