

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 - MENÙ AUTUNNALE ELEMENTARE MONTEVIALE

AUTUNNALE dal 12 settembre al 25 dicembre 2022

Prima Settimana	LUNEDI' 12/09/2022	
		RISO BIO AI BROCCOLI BIO
	PRIMO	
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL*
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Seconda Settimana	LUNEDI' 19/09/2022	
		PASTA BIO AL POMODORO BIO
	PRIMO	
	SECONDO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO
Terza Settimana	LUNEDI' 26/09/2022	
		CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO
	PRIMO	
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	CAROTE BIO, CAVOLFIORI BIO E BROCCOLI BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Quarta Settimana	LUNEDI' 03/10/2022	
		RISO BIO AL PARMIGIANO
	PRIMO	
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Quinta Settimana	LUNEDI' 10/10/2022	
	PIATTO UNICO	
		POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO
	PRIMO	
	SECONDO	POLENTA BIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO

sesta Settimana	LUNEDI' 17/10/2022	
	PIATTO UNICO	
		PIZZA MARGHERITA
	PRIMO	
	SECONDO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
Settima Settimana	LUNEDI' 24/10/2022	
		CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO
	PRIMO	
	SECONDO	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	CAROTE BIO TRIFOLATE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Ottava Settimana	LUNEDI' 31/10/2022	
		PASTA BIO AL POMODORO BIO
	PRIMO	
	SECONDO	MERLUZZO SPADELLATO CON VERDURE BIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Nona Settimana	LUNEDI' 07/12/2022	
	PIATTO UNICO	
		PASTA BIO AL RAGU' BIO
	PRIMO	
	SECONDO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	BUDINO
Decima Settimana	LUNEDI' 14/12/2022	
		PASTA BIO AL TRICOLORE BIO PASTA AL POMODORO
	PRIMO	
	SECONDO	UOVA BIO STRAPPAZZATE
	CONTORNO	CAROTE BIO, CAVOLFIORI BIO E BROCCOLI BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II