



Città di Montebelluna

EURO
RISTORAZIONE

Servizio di Ristorazione Scolastica

MENÙ AUTUNNALE SCUOLE INFANZIA - PRIMARIE E MEDIE A.S. 2022 – 2023 (dal 17/10/2022 al 23/12/2022)

A.S. 2022/2023	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Settimane	17/10; 12/12;	24/10; 19/12;	31/10;	07/11;
lunedì	PASTA AL POMODORO FRITTATA CAROTE ALL'OLIO CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA ZUCCA e SPECK (PIATTO UNICO) CASATELLA ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA FRUTTA FRESCA	VACANZA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PURE' INSALATA YOGURT ALLA FRUTTA
martedì	CREMA DI LEGUMI CON PASTA HAMBURGER DI VITELLONE PURE' DI PATATE INSALATA YOGURT	RISO ALLA PARMIGIANA TROTA AL FORNO CAROTE ALL'OLIO RADICCHIO VARIEGATO FRUTTA FRESCA	VACANZA	GNOCCHI AL POMODORO SPEZZATINO DI VITELLONE BIETA AL TEGAME CAROTE GRATTUGIATE FRUTTA FRESCA
mercoledì	PASTA AL TONNO e POMODORO / <i>CON ZUCCA PER INFANZIE</i> ASIAGO CAVOLFIORI ALL'OLIO RADICCHIO E MAIS FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL POMODORO CROCHETTE DI CECI SPINACI E RICOTTA FAGIOLINI CAROTE JULIENNE TORTA MARGHERITA	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO ZUCCHINE ALL'OLIO RADICCHIO VARIEGATO FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL PESTO POLPETTE DI MERLUZZO AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA
giovedì	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA POLPETTE DI MERLUZZO FAGIOLINI ALL'OLIO FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURA CON CROSTINI SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE PATATE AL FORNO CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO CAROTE ALL'OLIO INSALATA BUDINO	PASTA AL BURRO POLLO AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE RADICCHIO E MAIS FRUTTA FRESCA
venerdì	PIZZA MARGHERITA AFFETTATO DI TACCHINO SPINACI AL BURRO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI ZUCCHINE ARROSTO DI MAIALE (NON AL LATTE) FINOCCHI GRATINATI INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO SFORNATO DI PLATESSA GRATINATO PISELLI AL TEGAME CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNI BIANCHE CACIOTTA BROCCOLI ALL'OLIO INSALATA FRUTTA FRESCA

A.S. 2022/2023	5 ^a settimana	6 ^a settimana	7 ^a settimana	8 ^a settimana
Settimane	14/11;	21/11;	28/11;	05/12;
lunedì	RISO ALLA PIZZAIOLA SEPIE AL POMODORO PISELLI AL TEGAME CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO POLLO AL MAIS FINOCCHI ALL'OLIO INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA CREMA DI VERDURE POLPETTE DI VITELLONE PISELLI AL POMODORO CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA FAGIOLI CANNELLINI IN UMIDO CAROTE ALL'OLIO RADICCHIO VARIEGATO TORTA MARGHERITA
martedì	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORI ALL'OLIO INSALATA FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO HAMBURGER DI CARNI BIANCHE FAGIOLINI ALL'OLIO CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA	CREPPELLE RICOTTA E SPINACI AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE COSTE ALLA PARMIGIANA CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	LASAGNE AL RAGU' DI CARNI BIANCHE PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO INSALATA FRUTTA FRESCA
mercoledì	CREMA DI PORRI E PATATE CON CROSTINI COSCIA DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA	LASAGNE RAGU' DI VITELLONE CASATELLA BROCCOLI ALL'OLIO RADICCHIO VARIEGATO FRUTTA FRESCA	CREMA DI CAROTE CON ORZO BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA POLENTA INSALATA YOGURT	PASTA INTEGRALE AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO NON PRE- FRITTI BIETA AL TEGAME CAPPUCCIO JULIENNE FRUTTA FRESCA
giovedì	PASTA INTEGRALE AL SUGO DI RICOTTA ARROSTO DI TACCHINO AGLI AGRUMI CAROTE ALL'OLIO CAPPUCCIO JULIENNE TORTA MARGHERITA	CREMA DI ZUCCA E FARRO PLATESSA POMODORO E OLIVE PURE' DI PATATE INSALATA FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA ASIAGO ZUCCHINE ALL'OLIO RADICCHIO E MAIS FRUTTA FRESCA	VACANZA
venerdì	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO RADICCHIO VARIEGATO FRUTTA FRESCA	PASTA AL BURRO SFORMATO DI LEGUMI E PATATE SPINACI ALLA PARMIGIANA CAROTE JULIENNE BUDINO	PASTA AL PESTO HAMBURGER DI TROTA TRIS DI VERDURE ALL'OLIO FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA	VACANZA

**Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.
Per qualsiasi informazione è possibile richiedere l'apposita documentazione alla Ditta (0422/362277) oppure al personale in servizio nei refettori scolastici.**