

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

Provincia di Venezia

I MENU' INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA BIBIONE 2013/2020 (ottobre-marzo)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo - Involtilini al prosciutto cotto e formaggio al forno - o Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di verdura con pasta - Frittata con formaggio al forno - Verdura tegame + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 cioccolato + pane + thè	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura + pastina - Petto di pollo alla pizzaiola - Patate al forno + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di fagioli - Petto di pollo alla piastra - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda + cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasticcio - Formaggio - Verdura in tegame + Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio o burro - Rotolo di tacchino al forno - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Spremuta + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - prosciutto e mozzarella - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate + cioccolata
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura + pastina - Polpettone al forno - Verdura cruda o cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Cosce di pollo al forno - Patate lesse + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + pane e marmellata	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ai formaggi - Polpettine al sugo - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo + pastina - Spezzatino di pollo al pomodoro - Patate al forno + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Hamburger tacchino al forno - Verdura in tegame + cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 budino	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Salmone al forno o Platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura gratinata + cruda - Pane - Yogurt h. 15:00 succo frutta + fette biscottate	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio Latteria o Montasio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 spremuta + biscotti	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Yogurt h. 15:00 thè + fette biscottate e marmellata
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto parmigiana - Sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Purè di patate lesse + verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro + parmigiano - Hamburger di trota - Verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + fette biscottate + marmellata	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Salmone al forno o Platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt
SABATO (Aprile-Settembre)	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Spezzatino di vitello - Verdura mista - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate al miele	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Lonza di maiale arrosto - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio e parmigiano - Scaloppine al limone - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di semolino e parmigiano al forno - Uovo al funghetto - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 gelato con biscotto

NOTE: Lo spuntino di mezza mattina è costituito da frutta di varia specie stagionale – latte – thè – succo di frutta o fetta di pane o fetta biscottata o grissini. Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

L'Ente potrà chiedere la spezzettatura a monte dei secondi piatti a base di carne per la Scuola dell'Infanzia.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

Provincia di Venezia

2 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA BIBIONE 2013/2020 (aprile-settembre)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella e prosciutto cotto o Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Frittata con formaggio al forno - Verdura tegame + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 cioccolato + pane + thè	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Involtini di prosciutto cotto e formaggio al forno - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di fagioli - Petto di pollo alla piastra - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda + cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasticcio - Formaggio - Verdura in tegame + Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Formaggio - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Spremuta + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - prosciutto e mozzarella - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate + cioccolata
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Polpettone al forno - Verdura cruda o cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Cosce di pollo al forno - Patate lesse + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + pane e marmellata	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ai formaggi - Hamburger (suino+tacchino macinati al momento della cottura) - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 latte + crostatina
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella o stracchino - Verdura in tegame + cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 budino	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Hamburger di trota - Verdura gratinata + cruda - Pane - Yogurt h. 15:00 succo frutta + fette biscottate	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio extravergine - Scaloppine al limone o pollo al forno o fesa di tacchino al rosmarino - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 spremuta + biscotti	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Gelato h. 15:00 the + fette biscottate e marmellata
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Hamburger di trota - Purè di patate lesse + verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda - Pane - Gelato h. 15:00 00 the + fette biscottate	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro + parmigiano - Salmone al forno o platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 thè + fette biscottate + marmellata	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Sogliola o platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt
SABATO (Aprile-Settembre)	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Petto di pollo ai ferri - Verdura mista - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + fette biscottate al miele	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Lonza di maiale arrosto - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 succo frutta + biscotti integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio e parmigiano - Scaloppine al limone - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di semolino e parmigiano al forno - Uovo al funghetto - Verdura mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca h. 15:00 gelato con biscotto

NOTE: Lo spuntino di mezza mattina è costituito da frutta di varia specie stagionale – latte – the – succo di frutta o fetta di pane o fetta biscottata o grissini .Per le grammature (alumni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012. L'Ente potrà chiedere la spezzettatura a monte dei secondi piatti a base di carne per la Scuola dell'Infanzia.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

Provincia di Venezia

3 MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA DI BIBIONE 2013/2020 (ottobre-marzo)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo - Involtini al prosciutto cotto e formaggio al forno - o Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di verdura con pasta - Frittata con formaggio al forno - Verdura tegame + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura + pastina - Petto di pollo alla pizzaiola - Patate al forno + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di fagioli - Petto di pollo alla piastra - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca <p>h. 15:00 thè + biscotti integrali</p>
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda + cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasticcio - Formaggio - Verdura in tegame + Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio o burro - Rotolo di tacchino al forno - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - prosciutto e mozzarella - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura + pastina - Polpettone al forno - Verdura cruda o cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Cosce di pollo al forno - Patate lesse + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ai formaggi - Polpettine al sugo - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Brodo + pastina - Spezzatino di pollo al pomodoro - Patate al forno + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio - Hamburger tacchino al forno - Verdura in tegame + cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Salmone al forno o Platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura gratinata + cruda - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio Latteria o Montasio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Yogurt
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto parmigiana - Sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Purè di patate lesse + verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro + parmigiano - Hamburger di trota - Verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Salmone al forno o Platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

4 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA PRIMARIA DI BIBIONE 2013/2020 (aprile-settembre)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella e prosciutto cotto o Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Frittata con formaggio al forno - Verdura tegame + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Involtini di prosciutto cotto e formaggio al forno - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di fagioli - Petto di pollo alla piastra - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda + cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasticcio - Formaggio - Verdura in tegame + Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Formaggio - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - prosciutto e mozzarella - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Polpettone al forno - Verdura cruda o cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Cosce di pollo al forno - Patate lesse + verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta ai formaggi - Hamburger (suino+tacchino macinati al momento della cottura) - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al burro - Petto di pollo alla piastra - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella o stracchino - Verdura in tegame + cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi al pomodoro - Hamburger di trota - Verdura gratinata + cruda - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio extravergine - Scaloppine al limone o pollo al forno o fesa di tacchino al rosmarino - Verdura cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Spremuta - Pane - Gelato
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alla parmigiana - Hamburger di trota - Purè di patate lesse + verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza al pomodoro e mozzarella - Prosciutto cotto - Verdura cruda - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro + parmigiano - Salmone al forno o platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda - Spremuta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Sogliola o platessa con olive e sugo pomodoro - Verdura cotta + cruda - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

5 MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA CESAROLO 2013/2020 (OTTOBRE-MARZO)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Pollo al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Formaggio Latteria - Fagiolini all'olio - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù vegetale - Polpettone al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio - Bocconcini di tacchino / salsiccia con polenta - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'olio - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Carote al limone - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure - Hamburger di manzo ai ferri - Cappucci - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - latteria fresco - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli - Tacchino agli aromi - spinaci al burro - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'amatriciana - Prosciutto cotto o formaggio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure - polpette di manzo - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Hamburger di pollo ai ferri - Piselli o verdura cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi - Stracchino/ Latteria - Bieta spadellata o verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto o al pomodoro e basilico - Filetto di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Carotine al vapore - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno e pomodoro - Filetti di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Finocchi crudi - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio Latteria - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine e parmigiano - Hamburger di trota - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

6 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA PRIMARIA CESAROLO 2013/2020 (OTTOBRE-MARZO)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi all'olio e basilico - Arrosto di vitello - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pipette pomodoro e basilico - Bocconcini di vitellone - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Stracchino - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pasta/ Pasta al pomodoro - Hamburger di tacchino - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio latteria - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate/insalata di riso - Fesa di tacchino al rosmarino - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini al ragù - Formaggio Montasio - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi alle verdure - Pollo arrosto - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al ragù di carne - Asiago fresco - Pomodori e cetrioli - Pane - Yogurt o Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini al pomodoro (pipette per le materne) - Fesa di maiale alle erbe - Carotine spadellate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli pomodoro fresco e basilico - Salmone al forno - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio extravergine e basilico - Filetto di platessa al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Hamburger di trota - Patate all'olio extravergine - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli/ Insalata di riso - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine/pomodorini e mozzarella (fredda) - Filetti di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Hamburger di tacchino ai ferri - Piselli - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

7 MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA S. MICHELE AL TAGLIAMENTO 2013/2020 (OTTOBRE-MARZO)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Pollo al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Formaggio Latteria - Fagiolini all'olio - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù vegetale - Polpettone al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio - Bocconcini di tacchino / salsiccia con polenta - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'olio - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Carote al limone - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure - Hamburger di manzo ai ferri - Cappucci - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - latteria fresco - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli - Tacchino agli aromi - spinaci al burro - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca /macedonia 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'amatriciana - Prosciutto cotto o formaggio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure - polpette di manzo - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Hamburger di pollo ai ferri - Piselli o verdura cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi - Stracchino/ Latteria - Bieta spadellata o verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto o al pomodoro e basilico - Filetto di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Carotine al vapore - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno e pomodoro - Filetti di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Finocchi crudi - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio Latteria - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine e parmigiano - Hamburger di trota - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

Provincia di Venezia

8 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA PRIMARIA S. MICHELE AL TAGLIAMENTO 2013/2020 (APRILE-SETTEMBRE)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi all'olio e basilico - Arrosto di vitello - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pipette pomodoro e basilico - Bocconcini di vitellone - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Stracchino - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pasta/ Pasta al pomodoro - Hamburger di tacchino - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio latteria - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate/insalata di riso - Fesa di tacchino al rosmarino - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini al ragù - Formaggio Montasio - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi alle verdure - Pollo arrosto - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al ragù di carne - Asiago fresco - Pomodori e cetrioli - Pane - Yogurt o Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini al pomodoro (pipette per le materne) - Fesa di maiale alle erbe - Carotine spadellate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli pomodoro fresco e basilico - Salmone al forno - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio extravergine e basilico - Filetto di platessa o merluzzo al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Hamburger di trota - Patate all'olio extravergine - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli/ Insalata di riso - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine/pomodorini e mozzarella (fredda) - Filetto di platessa o merluzzo al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Hamburger di tacchino ai ferri - Piselli - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 – edizione aprile 2012.

La Ditta, su indicazione dell'Amministrazione - sentita la Commissione Mensa Scolastica -, provvederà a fornire il menù a rotazione delle giornate di mese in mese, nelle scuole con un solo giorno di mensa.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

9 MENU' INVERNALE SCUOLA PRIMARIA S. GIORGIO AL T. 2013/2020 (OTTOBRE-MARZO)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Pollo al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Formaggio Latteria - Fagiolini all'olio - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù vegetale - Polpettone al forno con patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio - Bocconcini di tacchino / salsiccia con polenta - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'olio - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Carote al limone - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure - Hamburger di manzo ai ferri - Cappucci - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - latteria fresco - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli - Tacchino agli aromi - spinaci al burro - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca /macedonia 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'amatriciana - Prosciutto cotto o formaggio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure - polpette di manzo - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso al pomodoro - Hamburger di pollo ai ferri - Piselli o verdura cotta - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi - Stracchino/ Latteria - Bieta spadellata o verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto o al pomodoro e basilico - Filetto di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Carotine al vapore - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno e pomodoro - Filetti di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Finocchi crudi - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio Latteria - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine e parmigiano - Hamburger di trota - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 - edizione aprile 2012.

Sarà inserita sperimentalmente una volta alla settimana nella scuola primaria a tempo pieno o con 2/3 rientri (S. Giorgio al T. e Cesarolo) la MERENDA SANA (v. Linee guida ed. 10/2008):

yogurt normale o yogurt da bere alla frutta o frutta di stagione, eventualmente già pronta alla somministrazione (tagliata a spicchi, in macedonia sempre di frutta fresca, ecc.) o gelato o pane con marmellata o pane con uvetta di produzione artigianale o biscotti di produzione artigianale senza grassi idrogenati e senza grassi vegetali non specificati.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

Provincia di Venezia

10 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA PRIMARIA S. GIORGIO AL T. 2013/2020 (APRILE-SETTEMBRE)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi all'olio e basilico - Arrosto di vitello - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pipette pomodoro e basilico - Bocconcini di vitellone - Purè di patate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Stracchino - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pasta/ Pasta al pomodoro - Hamburger di tacchino - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio latteria - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate/insalata di riso - Fesa di tacchino al rosmarino - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini al ragù - Formaggio Montasio - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi alle verdure - Pollo arrosto - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al ragù di carne - Asiago fresco - Pomodori e cetrioli - Pane - Yogurt o Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini al pomodoro (pipette per le materne) - Fesa di maiale alle erbe - Carotine spadellate - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli pomodoro fresco e basilico - Salmone al forno - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio extravergine e basilico - Filetto di platessa o merluzzo al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Hamburger di trota - Patate all'olio extravergine - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli/ Insalata di riso - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne all'olio extravergine/pomodorini e mozzarella (fredda) - Filetto di platessa o merluzzo al forno con olive e sugo pomodoro - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Hamburger di tacchino ai ferri - Piselli - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 - edizione aprile 2012.

Sarà inserita sperimentalmente una volta alla settimana nella scuola primaria a tempo pieno o con 2/3 rientri (S. Giorgio al T. e Cesarolo) la MERENDA SANA (v. Linee guida ed. 10/2008):

yogurt normale o yogurt da bere alla frutta o frutta di stagione, eventualmente già pronta alla somministrazione (tagliata a spicchi, in macedonia sempre di frutta fresca, ecc.) o gelato o pane con marmellata o pane con uvetta di produzione artigianale o biscotti di produzione artigianale senza grassi idrogenati e senza grassi vegetali non specificati.

11 MENU' INVERNALE SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI S. GIORGIO AL TAGLIAMENTO 2013-2020 (OTTOBRE-MARZO)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette all'olio - Scaloppina di maiale alla pizzaiola - Carote al limone - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Prosciutto cotto - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta panna e prosciutto - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù di verdure - Hamburger di manzo ai ferri - Cappucci - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto o al pomodoro e basilico - Filetto di Merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Carotine al vapore - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al tonno e pomodoro - Filetti di merluzzo o sogliola al forno con olive e sugo pomodoro - Finocchi crudi - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del 29.04.2010 ed alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 - edizione aprile 2012.

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
Provincia di Venezia

12 MENU' PRIMAVERILE-ESTIVO SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI S. GIORGIO AL TAGLIAMENTO 2013-2020 (APRILE-SETTEMBRE)

MODIFICATO 15.05.2014

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Stracchino - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con pasta/ Pasta al pomodoro - Hamburger di tacchino - Patate al forno - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Formaggio latteria - Pomodori in insalata e cetrioli - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestra di riso e patate/insalata di riso - Fesa di tacchino al rosmarino - Carote julienne - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Hamburger di trota - Patate all' olio extravergine - Pane - Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e piselli/ Insalata di riso - Frittata - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza - Prosciutto cotto / o formaggio - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle verdure - Hamburger di tacchino ai ferri - Piselli - Verdura cruda mista - Pane - Frutta di varia specie stagionale o macedonia di frutta fresca

NOTE: Per le grammature (alunni e adulti) e la scelta delle materie prime si fa riferimento alle “Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica” del 29.04.2010 ed alle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale Veneto 31 dicembre 2001, n. 3883 (B.U.R. VENETO 08.02.2002 N. 16) e successive modifiche approvate con Decreto del Dirigente della Direzione prevenzione Regione Veneto n. 517 del 30.12.2003 e n. 475 del 2 ottobre 2008 - edizione aprile 2012.