



EURO
RISTORAZIONE



**AZIENDA
ULSS 9
TREVISO**



Comune di Treviso

MENU'

Scuola dell'Infanzia

Anno Scolastico 2010-2011

La **frutta**, la **pasta** di semola di grano duro, il **riso**, la **passata di pomodoro** come condimento del primo piatto, l'**olio extravergine di oliva** presso i plessi e le **carote** sono esclusivamente di origine biologica.

Tra la frutta le banane sono biologiche del commercio equo-solidale almeno 2 volte al mese.

La barretta di cioccolato bio proveniente dal commercio equo-solidale sostituirà il dolce una volta al mese.

I prodotti dell'agricoltura biologica provengono da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto dell'attuale normativa vigente ed hanno un contenuto di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

La frutta verrà fatta variare nell'arco della settimana a seconda della stagionalità e della disponibilità sul mercato.

Il seguente menù è stato approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Azienda U.L.S.S. N° 9.

PER RAGIONI DI FORZA MAGGIORE IL PRESENTE MENÙ POTRÀ SUBIRE LIEVI VARIAZIONI CHE VERRANNO TEMPESTIVAMENTE COMUNICATE AI SINGOLI PLESSI SCOLASTICI.

REFERENTI e RECAPITI TELEFONICI UTILI

COMUNE DI TREVISO - Settore Welfare - Servizio Educazione e Diritto allo studio:

referenti: dott. Stefano Masiero - dott.ssa Valentina Sarpellon

recapiti tel.: 0422.658324 / 0422.658651 / 0422.658506 / 0422.658503 / FAX 0422.658314

e-mail: stefano.masiero@comune.treviso.it - valentina.sarpellon@comune.treviso.it

AZIENDA ULSS 9 TREVISO

SIAN

Via Castellana, 2 - 31100 TREVISO

EURORISTORAZIONE srl - Centro di Cottura Silea:

referenti: dott.ssa Claudia Pagnossin

e-mail: qualita.tv@euroristorazione.it

recapiti tel.: 0422.362277

sede: Via Treviso, 38 - Silea

MODALITA' di RICHIESTA DIETE SPECIALI

- Per la richiesta di **diete speciali per motivi religiosi o filosofici (es. vegetariani)** sarà sufficiente presentare presso l'Uff. Scolastico un'autocertificazione di un genitore dove vengano specificati: *cognome e nome* dell'alunno/a interessato/a; *scuola* frequentata; *alimenti da escludere* con relative *motivazioni*; *giorni di frequenza* in mensa; *codice fiscale*; *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni. Al fine di agevolare tale procedura presso le sedi di raccolta delle domande di ammissione al servizio di refezione scolastica è a disposizione un modulo prestampato da restituire compilato.
- Per la richiesta di **diete speciali per motivi di allergie o intolleranze alimentari** sarà invece necessario presentare presso l'Uff. Scolastico il certificato medico rilasciato esclusivamente dal "Servizio di dietetica e nutrizione clinica" presso l'Osp. Civ. Ca' Foncello (per appuntamento tel. 0422.322825). Nel presentare tale certificato si prega di completare le informazioni segnalando: *giorni di frequenza* in mensa, *codice fiscale* e un *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni e/o chiarimenti.
- Nel caso particolare di alunni/e che abbiano **già depositato** durante gli scorsi anni presso l'Uff. Scolastico un **certificato con validità illimitata** rilasciato dal "Servizio di dietetica e nutrizione clinica", si invitano i genitori a voler semplicemente autocertificare la necessità di continuare la dieta speciale anche per l'anno scolastico interessato specificando *cognome e nome* dell'alunno/a interessato/a; *scuola* frequentata; *giorni di frequenza* in mensa; *recapito telefonico* per eventuali comunicazioni. Al fine di agevolare tale procedura presso le sedi di raccolta delle domande di ammissione al servizio di refezione scolastica è a disposizione un modulo prestampato da restituire compilato.

Si precisa inoltre che, per motivi tecnici, dal momento della presentazione della domanda saranno necessari 4-5 gg. lavorativi perché la dieta possa essere attivata.

GENITORI ASSAGGIATORI

I Sigg. genitori che intendano collaborare nella commissione mensa e procedere all'assaggio del pasto presso la scuola frequentata dal proprio figlio dovranno essere in possesso di alcuni semplici ma fondamentali requisiti:

- avere l'autorizzazione del Dirigente scolastico di competenza per poter entrare nella scuola;
- rispettare il regolamento per genitori assaggiatori che può essere consultato presso la scuola stessa o richiesto al Servizio Educazione e Diritto allo studio,
- compilare al termine dell'assaggio la scheda di valutazione a disposizione presso le scuole.

CONSIGLI PER I GENITORI

**(tratto da “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”
della Regione del Veneto - edizione Ottobre 2008)**

Una sana alimentazione è fondamentale per la crescita e il momento del pranzo a scuola è una grande occasione per apprendere buone abitudini alimentari.

È importante che l'alimentazione quotidiana soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce d'età.

La scelta degli alimenti da consumare nell'arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile variata.

Per non incorrere in squilibri nutrizionali bisogna evitare di seguire uno schema alimentare monotono. Risulta quindi ragionevole variare le tipologie di alimenti seguendo le indicazioni di massima riportate nella tabella a fianco, ricordando sempre come sia importante comunque consumare tutti i giorni almeno 5 porzioni diverse di frutta e verdura, cercando di aggiungere poco sale e pochi grassi.

Infine ricordiamo che la prima colazione è un pasto fondamentale a tutte le età, perché permette di iniziare la giornata con vitalità e di non arrivare affamati al pranzo.

CONSUMO SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO E CENA

TIPOLOGIA DI ALIMENTI	QUANTITA' (quanto "pesa" una porzione?)	N° DI PORZIONI (quante volte in una settimana?)
PASTA O RISO ASCIUTTI O IN MINESTRA	50 - 60 g asciutti 30 g per minestre	Da 10 a 12
CARNE ROSSA	50 g	1 o 2
CARNE BIANCA	50 g	2 o 3
PESCE	70 g	2 o 3
FORMAGGIO	30 g	2 o 3
UOVA	1 UOVO	1 o 2
SALUMI	30 g	1
VERDURA COTTA E CRUDA	100 g	2 o 3 al giorno
PANE	40 g	3 o 4 al giorno
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	150 g	2 o 3 al giorno

LUNEDÌ 13 Settembre

Insalata di pasta
(pomodoro fresco e basilico)
Bastoncini di pesce
Insalata
Mais
Frutta Bio

MARTEDÌ 14 Settembre

Crema di zucchine con riso
Macinato di vitellone
Patate lesse
Carote julienne
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 15 Settembre

Pasta al pomodoro
Polpettone di tacchino
Cetrioli
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 16 Settembre

Riso alle carote
Uovo sodo
Fagiolini
Carote julienne
Yogurt alla frutta

VENERDÌ 17 Settembre

Pasta all'olio
Mozzarella
Pomodoro
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 20 Settembre

Pizza margherita
Tonno all'olio d'oliva
Cappuccino affettato
Carote julienne
Gelato

MARTEDÌ 21 Settembre

Riso al pomodoro
Hamburger di vitellone
Zucchine
Insalata
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 22 Settembre

Pasta al ragù
Ricotta
Mais
Pomodori
Frutta Bio

GIOVEDÌ 23 Settembre

Passato di verdura
con pastina
Arrosto di tacchino freddo
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

VENERDÌ 24 Settembre

Pasta ricotta e basilico
Crocchette di pesce
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

LUNEDÌ 27 Settembre

Pasta al pomodoro

Mozzarella
Zucchine
Pomodoro
Frutta Bio

MARTEDÌ 28 Settembre

Crespella ricotta e spinaci
al sugo di pomodoro
Hamburger di pesce
Carote julienne
Mais
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 29 Settembre

Insalata di pasta
con pomodoro fresco
Arrostito di maiale
Cappuccio affettato
Fagiolini
Frutta Bio

GIOVEDÌ 30 Settembre

Riso al pomodoro

Macinato di vitellone
Purè di patate
Insalata
Frutta Bio

VENERDÌ 1 Ottobre

Crema di carote
con crostini
Petto di pollo agli aromi
Cappuccio affettato
Carote julienne
Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 4 Ottobre

Riso alle zucchine

Coscia di pollo
Piselli
Insalata
Frutta Bio

MARTEDÌ 5 Ottobre

Pasta all'olio

Crocchette di pesce
Zucchine
Pomodoro
Barretta al cioccolato equo-solidale

MERCOLEDÌ 6 Ottobre

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

GIOVEDÌ 7 Ottobre

Pasta al pomodoro

Parmigiano a scaglie
Insalata
Cappuccio affettato
Frutta Bio

VENERDÌ 8 Ottobre

Passato di verdura
con crostini
Hamburger di vitellone
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 11 Ottobre	MARTEDÌ 12 Ottobre	MERCOLEDÌ 13 Ottobre	GIOVEDÌ 14 Ottobre	VENERDÌ 15 Ottobre
Pasta al ragù Formaggio latteria Carote all'olio Insalata Frutta Bio	Riso al pomodoro Polpettone di tacchino arlecchino Broccoli Carote julienne Frutta Bio	Crema di legumi con cous cous Salamella di trota Piselli Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta all'olio Coscia di pollo Fagiolini Insalata Frutta Bio	Riso in brodo Macinato di vitellone Purè di patate Carote julienne Torta margherita
LUNEDÌ 18 Ottobre	MARTEDÌ 19 Ottobre	MERCOLEDÌ 20 Ottobre	Giovedì 21 Ottobre	VENERDÌ 22 Ottobre
Crema di piselli con crostini Bastoncini di pesce Patate lesse Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini Carote julienne Frutta Bio	Riso agli spinaci Hamburger di vitellone Piselli Insalata Frutta Bio	Pastina in brodo Bocconcini di maiale Polenta Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote baby Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 25 Ottobre

Pasta all'olio

Crocchette di pesce

Cavolfiori

Carote julienne

Frutta Bio

MARTEDÌ 26 Ottobre

Pizza margherita

Prosciutto cotto

Fagiolini

Cappuccio affettato

Frutta Bio

MERCOLEDÌ 27 Ottobre

Tortellini in brodo

Macinato di vitellone

Patate al forno

Insalata

Barretta al cioccolato equo-solidale

GIOVEDÌ 28 Ottobre

Pasta al ragù

Casatella

Carote all'olio

Finocchio affettato

Frutta Bio

VENERDÌ 29 Ottobre

Crema di zucca con
cous cous

Petto di pollo alla pizzaiola

Purè di patate

Carote julienne

Frutta Bio

LUNEDÌ 1 Novembre

BUONE VACANZE

MARTEDÌ 2 Novembre

Gnocchi al pomodoro

Mozzarella

Carote all'olio

Finocchio affettato

Frutta Bio

MERCOLEDÌ 3 Novembre

Passato di verdura
con crostini

Arrosto di maiale al latte

Purè di patate

Insalata

Frutta Bio

GIOVEDÌ 4 Novembre

Pasta all'olio

Salamella di trota

Spinaci

Carote julienne

Frutta Bio

VENERDÌ 5 Novembre

Riso in brodo

Hamburger di vitellone

Fagiolini in umido

Insalata

Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 8 Novembre	MARTEDÌ 9 Novembre	MERCOLEDÌ 10 Novembre	GIOVEDÌ 11 Novembre	VENERDÌ 12 Novembre
Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Crema di fagioli con orzo	Pizza margherita	Riso in brodo
Formaggio Asiago	Hamburger di pesce	Coscia di pollo	Prosciutto cotto	Macinato di vitellone
Carote lesse	Piselli	Broccoli	Fagiolini	Purè di patate
Insalata	Carote julienne	Cappuccio affettato	Insalata	Carote julienne
Frutta Bio	Frutta Bio	Torta margherita	Frutta Bio	Frutta Bio
LUNEDÌ 15 Novembre	MARTEDÌ 16 Novembre	MERCOLEDÌ 17 Novembre	GIOVEDÌ 18 Novembre	VENERDÌ 19 Novembre
Passato di verdura con crostini	Pasta al ragù	Riso e zucca	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
Spezzatino di tacchino	Uovo sodo	Hamburger di vitellone	Bastoncini di pesce	Mozzarella
Purè di patate	Fagiolini	Carote baby	Patate all'olio	Piselli
Cappuccio affettato	Carote julienne	Insalata	Finocchio affettato	Insalata
Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 22 Novembre

Pasta all'olio

Crocchette di pesce
Broccoli
Carote julienne
Frutta Bio**MARTEDÌ 23 Novembre**

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Carote lesse
Cappuccio affettato
Frutta Bio**MERCOLEDÌ 24 Novembre**

Riso in brodo

Macinato di vitellone
Purè di patate
Insalata
Frutta Bio**GIOVEDÌ 25 Novembre**

Lasagne al ragù

Casatella
Fagiolini in umido
Carote julienne
Frutta Bio**VENERDÌ 26 Novembre**Crema di carote
con crostini
Petto di pollo alla pizzaiola
Patate al forno
Finocchio affettato
Barretta al cioccolato equo-solidale**LUNEDÌ 29 Novembre**

Pasta al pomodoro

Coscia di pollo
Piselli
Cappuccio affettato
Frutta Bio**MARTEDÌ 30 Novembre**

Pastina in brodo

Arrosto di maiale
Patate lesse
Insalata
Yogurt alla frutta**MERCOLEDÌ 1 Dicembre**

Pasta al pomodoro

Hamburger di vitellone
Carote lesse
Finocchio affettato
Frutta Bio**GIOVEDÌ 2 Dicembre**

Crema di Piselli con riso

Mozzarella
Zucchine
Carote julienne
Frutta Bio**VENERDÌ 3 Dicembre**

Riso al pomodoro

Polpetta di pesce
Fagiolini in umido
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 6 Dicembre	MARTEDÌ 7 Dicembre	MERCOLEDÌ 8 Dicembre	GIOVEDÌ 9 Dicembre	VENERDÌ 10 Dicembre
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	Tortellini in brodo Macinato di vitellone Purè di patate Carote julienne Torta margherita	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote all'olio Insalata Frutta Bio
LUNEDÌ 13 Dicembre	MARTEDÌ 14 Dicembre	MERCOLEDÌ 15 Dicembre	GIOVEDÌ 16 Dicembre	VENERDÌ 17 Dicembre
Pastina in brodo Bastoncini di pesce Carote baby Insalata Frutta Bio	Riso al pomodoro Uovo sodo Fagiolini Finocchio affettato Frutta Bio	Pasta all'olio Hamburger di vitellone Spinaci Carote julienne Frutta Bio	Crema di carote con crostini Bocconcini di maiale Patate al forno Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Piselli Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 20 Dicembre	MARTEDÌ 21 Dicembre	MERCOLEDÌ 22 Dicembre	GIOVEDÌ 23 Dicembre	VENERDÌ 24 Dicembre
Pasta all'olio Macinato di vitellone Piselli Carote julienne Barretta al cioccolato equo-solidale	Pizza margherita Prosciutto cotto Zucchine Insalata Frutta Bio	Riso in brodo Salamella di trota Purè di patate Carote julienne Frutta Bio	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini Finocchio affettato Frutta bio	BUONE VACANZE
LUNEDÌ 10 Gennaio	MARTEDÌ 11 Gennaio	MERCOLEDÌ 12 Gennaio	GIOVEDÌ 13 Gennaio	VENERDÌ 14 Gennaio
Pastina in brodo Bastoncini di pesce Carote baby Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Pasta al ragù Uovo sodo Fagiolini Finocchio affettato Frutta Bio	Riso alle carote Hamburger di vitellone Piselli Insalata Frutta Bio	Crema di ceci con crostini Bocconcini di maiale Patate al forno Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al pomodoro Casatella Polenta Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 17 Gennaio	MARTEDÌ 18 Gennaio	MERCOLEDÌ 19 Gennaio	GIOVEDÌ 20 Gennaio	VENERDÌ 21 Gennaio
Pasta all'olio Crocchette di pesce Piselli Carote julienne Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Cavolfiori Cappuccio affettato Frutta Bio	Riso in brodo Macinato di vitellone Purè di patate Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale	Pasta al pomodoro Casatella Fagiolini in umido Finocchio affettato Frutta Bio	Crema di zucca con crostini Petto di pollo alla pizzaiola Patate lesse Carote julienne Frutta Bio
LUNEDÌ 24 Gennaio	MARTEDÌ 25 Gennaio	MERCOLEDÌ 26 Gennaio	GIOVEDÌ 27 Gennaio	VENERDÌ 28 Gennaio
Pasta all'olio Coscia di pollo Piselli Insalata Frutta Bio	Passato di verdura con riso Arrosto di maiale al latte Purè di patate Insalata Frutta Bio	Pasta al ragù Mozzarella Carote lesse Finocchio affettato Frutta Bio	Crespella ai formaggi con sugo di pomodoro Hamburger di pesce Spinaci Carote julienne Frutta Bio	Pastina in brodo Polpetta di vitellone Fagiolini Cappuccio affettato Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 31 Gennaio	MARTEDÌ 1 Febbraio	MERCOLEDÌ 2 Febbraio	GIOVEDÌ 3 Febbraio	VENERDÌ 4 Febbraio
Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Crema di fagioli con orzo	Pizza margherita	Riso in brodo
Casatella	Bastoncini di pesce	Polpettone di tacchino arlecchino	Prosciutto cotto	Macinato di vitellone
Piselli	Broccoli	Carote lesse	Fagiolini	Patate al forno
Insalata	Carote julienne	Cappuccio affettato	Insalata	Carote julienne
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale
LUNEDÌ 7 Febbraio	MARTEDÌ 8 Febbraio	MERCOLEDÌ 9 Febbraio	GIOVEDÌ 10 Febbraio	VENERDÌ 11 Febbraio
Crema di carote con riso	Pasta all'olio	Riso agli spinaci	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
Bocconcini di maiale	Uovo sodo	Hamburger di vitellone	Salamella di trota	Mozzarella
Polenta	Fagiolini	Carote baby	Purè di carote	Piselli
Cappuccio affettato	Carote julienne	Finocchio affettato	Cappuccio affettato	Insalata
Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 14 Febbraio

Riso all'olio

Arrosti di maiale
Carote all'olio
insalata
Frutta bio

MARTEDÌ 15 Febbraio

Riso in brodo

Macinato di vitellone
Piselli
Carote julienne
Frutta bio

MERCOLEDÌ 16 Febbraio

Pasta al pomodoro

Crocchette di pesce
Zucchine
Cappuccio affettato
Frutta bio

GIOVEDÌ 17 Febbraio

Lasagne al ragù

Casatella
Fagiolini in umido
Carote julienne
Torta margherita

VENERDÌ 18 Febbraio

Passato di verdura
con pastina
Petto di pollo alla pizzaiola
Patate al forno
Finocchio affettato
Frutta Bio

LUNEDÌ 21 Febbraio

Pasta al pomodoro

Coscia di pollo
Piselli
Carote julienne
Frutta Bio

MARTEDÌ 22 Febbraio

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Cavolfiori
Cappuccio affettato
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 23 Febbraio

Pastina in brodo

Macinato di vitellone
Purè di patate
Insalata
Yogurt alla frutta

GIOVEDÌ 24 Febbraio

Pasta al ragù

Ricotta
Spinaci
Carote julienne
Frutta Bio

VENERDÌ 25 Febbraio

Crema di piselli con riso

Polpetta di pesce
Fagiolini
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 28 Febbraio

Pasta al ragù

Formaggio latteria

Piselli

Insalata

Frutta Bio

MARTEDÌ 1 Marzo

Riso al pomodoro

Polpettone di tacchino

Broccoli

Carote julienne

Frutta Bio

MERCOLEDÌ 2 Marzo

Crema di patate con
cous cous

Bastoncini di pesce al forno

Carote lesse

Cappuccio affettato

Barretta al cioccolato equo-solidale

GIOVEDÌ 3 Marzo

Pizza integrale margherita

Prosciutto cotto

Fagiolini

Insalata

Frutta Bio

VENERDÌ 4 Marzo

Riso in brodo

Macinato di vitellone

Purè di patate

Carote julienne

Frutta Bio

LUNEDÌ 7 Marzo

BUONE VACANZE

MARTEDÌ 8 Marzo

BUONE VACANZE

MERCOLEDÌ 9 Marzo

BUONE VACANZE

GIOVEDÌ 10 Marzo

Pasta al pomodoro

Mozzarella

Piselli

Insalata

Frutta Bio

VENERDÌ 11 Marzo

Pastina in brodo

Salamella di trota

Purè di patate

Carote affettate

Frutta Bio

LUNEDÌ 14 Marzo

Pasta all'olio

Crocchette di pesce
Piselli
Carote julienne
Frutta Bio

MARTEDÌ 15 Marzo

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Carote baby
Cappuccio affettato
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 16 Marzo

Riso in brodo

Macinato di vitellone
Purè di patate
Insalata
Torta alle carote

GIOVEDÌ 17 Marzo

Crema di patate con riso

Petto di pollo alla pizzaiola
Cavolfiori
Carote julienne
Frutta Bio

VENERDÌ 18 Marzo

Pasta al pomodoro

Casatella
Fagiolini in umido
Finocchio affettato
Frutta Bio

LUNEDÌ 21 Marzo

Riso al pomodoro

Coscia di pollo al forno
Piselli
Cappuccio affettato
Frutta Bio

MARTEDÌ 22 Marzo

Passato di verdura
con riso

Arrostito di maiale al latte
Purè di patate
Insalata
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 23 Marzo

Pasta al ragù

Mozzarella
Carote lesse
Finocchio affettato
Frutta Bio

GIOVEDÌ 24 Marzo

Pastina in brodo

Hamburger di vitellone
Fagiolini
Insalata
Frutta Bio

VENERDÌ 25 Marzo

Crespella al pomodoro

Polpetta di pesce
Spinaci
Carote julienne
Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 28 Marzo

Crema di piselli
con crostini
Bocconcini di maiale
Patate al forno
Carote julienne
Frutta bio

MARTEDÌ 29 Marzo

Pasta al ragù
Formaggio Asiago
Carote all'olio
Insalata
Frutta bio

MERCOLEDÌ 30 Marzo

Pasta al pomodoro
Petto di pollo
Fagiolini
Carote julienne
Frutta bio

GIOVEDÌ 31 Marzo

Riso in brodo
Macinato di vitellone
Purè di patate
Finocchio affettato
Frutta bio

VENERDÌ 1 Aprile

Riso all'olio
Crocchette di pesce
Zucchine
Cappuccio affettato
Torta margherita

LUNEDÌ 4 Aprile

Pasta al ragù
Mozzarella
Zucchine
Finocchio affettato
Frutta Bio

MARTEDÌ 5 Aprile

Crema di carote
con crostini
Salamella di trota
Patate al forno
Cappuccio affettato
Yogurt alla frutta

MERCOLEDÌ 6 Aprile

Riso e spinaci
Hamburger di vitellone
Carote baby
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 7 Aprile

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

VENERDÌ 8 Aprile

Pasta al pomodoro
Uovo sodo
Piselli
insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 11 Aprile	MARTEDÌ 12 Aprile	MERCOLEDÌ 13 Aprile	GIOVEDÌ 14 Aprile	VENERDÌ 15 Aprile
Crespella al pomodoro	Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Crema di fagioli con orzo
Bastoncini di pesce	Macinato di vitellone	Polpettone di tacchino	Petto di pollo agli aromi	Mozzarella
Carote lesse	Purè di patate	Broccoli	Insalata	Patate lesse
Cappuccio affettato	Carote julienne	Insalata	Mais	Insalata
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale	Frutta Bio
LUNEDÌ 18 Aprile	MARTEDÌ 19 Aprile	MERCOLEDÌ 20 Aprile	GIOVEDÌ 21 Aprile	VENERDÌ 22 Aprile
Pizza margherita	Riso al pomodoro	Pasta ricotta e basilico	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE
Casatella	Hamburger di vitellone	Tonno all'olio d'oliva		
Cappuccio affettato	Zucchine	Fagiolini		
Carote julienne	Insalata	Carote julienne		
Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio		

LUNEDÌ 25 Aprile

BUONE VACANZE

MARTEDÌ 26 Aprile

BUONE VACANZE

MERCOLEDÌ 27 Aprile

SAN LIBERALE

GIOVEDÌ 28 Aprile

Crema di carote
con crostini
Macinato di vitellone
Purè di patate
Insalata
Gelato

VENERDÌ 29 Aprile

Riso al pomodoro

Petto di pollo agli aromi
Carote julienne
Mais
Frutta Bio

LUNEDÌ 2 Maggio

Pasta al pomodoro

Parmigiano a scaglie
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

MARTEDÌ 3 Maggio

Pasta all'olio

Crocchette di pesce
Zucchine
Pomodoro
Yogurt alla frutta

MERCOLEDÌ 4 Maggio

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Fagiolini al tegame
Carote julienne
Frutta Bio

GIOVEDÌ 5 Maggio

Riso all'ortolana

Coscia di pollo
Insalata
Cappuccino affettato
Frutta Bio

VENERDÌ 6 Maggio

Passato di verdura
con crostini
Hamburger di vitellone
Mais
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 9 Maggio

Insalata di pasta con
pomodoro fresco e basilico
Bastoncini di pesce
Fagiolini
Cetrioli
Frutta Bio

MARTEDÌ 10 Maggio

Crema di zucchine
con riso
Polpetta di vitellone
Mais
Carote julienne
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 11 Maggio

Pasta al pomodoro

Polpettone di tacchino arlecchino
Zucchine
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 12 Maggio

Pasta all'olio

Uovo sodo
Peperoni e patate
Carote julienne
Barretta al cioccolato equo-solidale

VENERDÌ 13 Maggio

Riso ai piselli

Mozzarella
Pomodoro
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 16 Maggio

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Cappuccio affettato
Carote julienne
Yogurt alla frutta

MARTEDÌ 17 Maggio

Riso al pomodoro

Hamburger di vitellone
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 18 Maggio

Pasta al ragù

Casatella
Spinaci
Pomodori
Frutta Bio

GIOVEDÌ 19 Maggio

Passato di verdura
con pastina
Arrosto di tacchino freddo
Zucchine
Insalata
Frutta Bio

VENERDÌ 20 Maggio

Pasta al pesto

Tonno all'olio d'oliva
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

LUNEDÌ 23 Maggio

Pasta al pomodoro

Mozzarella
Zucchine
Pomodoro
Frutta Bio

MARTEDÌ 24 Maggio

Crespella ai formaggi

Petto di pollo agli aromi
Carote julienne
Mais
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 25 Maggio

Insalata di pasta con
pomodoro fresco
Polpettine di pesce
Cappuccio affettato
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 26 Maggio

Crema di carote
con crostini
Macinato di vitellone
Purè di patate
Pomodoro
Frutta Bio

VENERDÌ 27 Maggio

Riso al pomodoro

Arrosto di maiale al latte
Insalata
Carote julienne
Gelato

LUNEDÌ 30 Maggio

Riso all'ortolana

Coscia di pollo
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

MARTEDÌ 31 Maggio

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 1 Giugno

Pasta al pomodoro

Parmigiano a scaglie
Insalata
Cappuccio affettato
Frutta Bio

GIOVEDÌ 2 Giugno

BUONE VACANZE

VENERDÌ 3 Giugno

Passato di verdura
con crostini
Hamburger di vitellone
Carote julienne
Insalata
Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 6 Giugno

Insalata di pasta con
pomodoro fresco e basilico
Bastoncini di pesce
Insalata
Mais
Frutta Bio

MARTEDÌ 7 Giugno

Crema di zucchine
con riso
Macinato di vitellone
Patate al forno
Carote julienne
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 8 Giugno

Pasta al pomodoro
Polpettone di tacchino
Cetrioli
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 9 Giugno

Riso al sugo vegetariano
Uovo sodo
Cappuccio affettato
Carote julienne
Yogurt alla frutta

VENERDÌ 10 Giugno

Pasta all'olio
Mozzarella
Pomodoro
Insalata
Frutta Bio

LUNEDÌ 13 Giugno

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Cappuccio affettato
Carote julienne
Gelato

MARTEDÌ 14 Giugno

Riso al pomodoro
Hamburger di vitellone
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 15 Giugno

Pasta al ragù
Casatella
Mais
Pomodori
Frutta Bio

GIOVEDÌ 16 Giugno

Passato di verdura
con pastina
Arrosto di tacchino freddo
Zucchine
Insalata
Frutta Bio

VENERDÌ 17 Giugno

Pasta al pesto
Tonno all'olio d'oliva
Fagiolini
Carote julienne
Frutta Bio

LUNEDÌ 20 Giugno

Pasta al pomodoro

Mozzarella
Zucchine
Pomodoro
Frutta Bio

MARTEDÌ 21 Giugno

Riso alle zucchine

Uovo sodo
Carote julienne
Mais
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 22 Giugno

Insalata di pasta
con pomodoro fresco
Polpettine di pesce
Cappuccio affettato
Insalata
Frutta Bio

GIOVEDÌ 23 Giugno

Pasta all'olio

Macinato di vitellone
Purè di patate
Pomodoro
Frutta Bio

VENERDÌ 24 Giugno

Riso al pomodoro

Petto di pollo agli aromi
Insalata
Carote julienne
Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 27 Giugno

Riso all'ortolana

Coscia di pollo
Patate al forno
Insalata
Frutta Bio

MARTEDÌ 28 Giugno

Pasta all'olio

Crocchette di pesce
Mais
Pomodori
Frutta Bio

MERCOLEDÌ 29 Giugno

Pizza margherita

Prosciutto cotto
Carote julienne
Fagiolini
Gelato

GIOVEDÌ 30 Giugno

Pasta al pomodoro

Mozzarella
Insalata
Pomodori
Frutta Bio

BUONA ESTATE

EURORISTORAZIONE s.r.l.

Centro cottura di Silea (TV) - Via Treviso, 38

Tel. 0422.362277 - Fax 0422.362720 - E-mail: qualita.tv@euroristorazione.it

Visitate il nostro sito internet: www.euroristorazione.it

Organizzazione con sistema di gestione certificato secondo la norma ISO 9001:2008, sistema di gestione HACCP secondo la norma UNI 10854:1999, sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma ISO 22000:2005



Euroristorazione ha sviluppato e implementato un protocollo certificato per la gestione delle diete speciali nel settore scolastico

I pasti prodotti da Euroristorazione hanno ottenuto la certificazione di rintracciabilità interaziendale in conformità alla norma UNI 22005:2008