



★★★★★
EURO
RISTORAZIONE



**AZIENDA
ULSS 9
TREVISO**



Comune di Treviso

MENU'

Scuola dell'Infanzia Biologico

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	MARTEDÌ 14 Settembre	MERCOLEDÌ 15 Settembre	GIOVEDÌ 16 Settembre	VENERDÌ 17 Settembre
<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Bastoncini di pesce Insalata e mais</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Crema di zucchine con riso</p> <p>Macinato di vitellone Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino Cetrioli</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso alle carote</p> <p>Uovo sodo Patate lesse</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta all'olio</p> <p>Mozzarella Pomodoro</p> <p>Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 20 Settembre	MARTEDÌ 21 Settembre	MERCOLEDÌ 22 Settembre	GIOVEDÌ 23 Settembre	VENERDÌ 24 Settembre
<p>Pizza margherita</p> <p>Casatella Carote julienne</p> <p>Gelato</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitellone Patate al forno</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Ricotta Pomodori</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Passato di verdura con pastina</p> <p>Arrosto di tacchino freddo Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta ricotta e basilico</p> <p>Crocchette di pesce Fagiolini</p> <p>Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 27 Settembre	MARTEDÌ 28 Settembre	MERCOLEDÌ 29 Settembre	GIOVEDÌ 30 Settembre	VENERDÌ 1 Ottobre
Pasta al pomodoro	Crespella ricotta e spinaci al sugo di pomodoro	Insalata di pasta con pomodoro fresco	Riso al pomodoro	Crema di carote con crostini
Mozzarella	Hamburger di pesce	Arrostito di maiale	Macinato di vitellone	Petto di pollo agli aromi
Zucchine	Mais	Cappuccio affettato	Purè di patate	Carote julienne
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Yogurt alla frutta
LUNEDÌ 4 Ottobre	MARTEDÌ 5 Ottobre	MERCOLEDÌ 6 Ottobre	GIOVEDÌ 7 Ottobre	VENERDÌ 8 Ottobre
Riso alle zucchine	Pasta all'olio	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con crostini
Coscia di pollo	Crocchette di pesce	Prosciutto cotto	Parmigiano a scaglie	Hamburger di vitellone
Piselli	Zucchine	Carote julienne	Insalata	Patate lesse
Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio

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

LUNEDÌ 25 Ottobre	MARTEDÌ 26 Ottobre	MERCOLEDÌ 27 Ottobre	GIOVEDÌ 28 Ottobre	VENERDÌ 29 Ottobre
Pasta all'olio	Pizza margherita	Riso in brodo	Pasta al ragù	Crema di zucca con crostini
Crocchette di pesce Cavolfiori	Prosciutto cotto Fagiolini	Macinato di vitellone Purè di patate	Casatella Finocchio affettato	Petto di pollo alla pizzaiola Carote julienne
Frutta Bio	Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale	Frutta Bio	Frutta Bio
LUNEDÌ 1 Novembre	MARTEDÌ 2 Novembre	MERCOLEDÌ 3 Novembre	GIOVEDÌ 4 Novembre	VENERDÌ 5 Novembre
BUONE VACANZE	Gnocchi al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio	Riso in brodo
	Mozzarella Carote all'olio	Arrosto di maiale al latte Purè di patate	Salamella di trota Insalata	Hamburger di vitellone Finocchio affettato
	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	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 Fagiolini in umido	Hamburger di pesce Broccoli	Coscia di pollo Carote julienne	Prosciutto cotto Insalata	Macinato di vitellone Purè di patate
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 Spezzatino di tacchino Patate all'olio	Pasta al ragù	Riso e zucca	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro
Yogurt alla frutta	Uovo sodo Fagiolini	Hamburger di vitellone Carote baby	Bastoncini di pesce Finocchio affettato	Mozzarella Piselli
	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 22 Novembre	MARTEDÌ 23 Novembre	MERCOLEDÌ 24 Novembre	GIOVEDÌ 25 Novembre	VENERDÌ 26 Novembre
Pasta all'olio	Pizza margherita	Riso in brodo	Lasagne al ragù	Crema di carote con crostini
Crocchette di pesce Carote julienne	Prosciutto cotto Cappuccino affettato	Macinato di vitellone Purè di patate	Casatella Carote julienne	Petto di pollo alla pizzaiola Patate al forno
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale

LUNEDÌ 29 Novembre	MARTEDÌ 30 Novembre	MERCOLEDÌ 1 Dicembre	GIOVEDÌ 2 Dicembre	VENERDÌ 3 Dicembre
Pasta al pomodoro	Pastina in brodo	Pasta al pomodoro	Crema di Piselli con riso	Riso al pomodoro
Coscia di pollo al forno Piselli	Arrostito di maiale Purè di patate	Hamburger di vitellone Finocchio affettato	Mozzarella Carote julienne	Polpetta di pesce Fagiolini in umido
Frutta Bio	Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio	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 Torta margherita	Pizza margherita Prosciutto cotto 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 Frutta Bio	Riso al pomodoro Uovo sodo Fagiolini Frutta Bio	Pasta all'olio Hamburger di vitellone Spinaci Frutta Bio	Crema di carote con crostini Bocconcini di maiale Patate al forno Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 20 Dicembre	MARTEDÌ 21 Dicembre	MERCOLEDÌ 22 Dicembre	GIOVEDÌ 23 Dicembre	VENERDÌ 24 Dicembre
Pasta all'olio	Pizza margherita	Riso in brodo	Pasta al pomodoro	BUONE VACANZE
Salamella di trota Carote julienne	Prosciutto cotto Broccoli	Macinato di vitellone Purè di patate	coscia di pollo Finocchi	
Barretta al cioccolato equo-solidale	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	

LUNEDÌ 10 Gennaio	MARTEDÌ 11 Gennaio	MERCOLEDÌ 12 Gennaio	GIOVEDÌ 13 Gennaio	VENERDÌ 14 Gennaio
Pastina in brodo	Pasta al ragù	Riso alle carote	Crema di ceci con crostini	Pasta al pomodoro
Bastoncini di pesce Carote baby	Uovo sodo Finocchio affettato	Hamburger di vitellone Insalata	Bocconcini di maiale Patate al forno	Casatella Polenta
Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio

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

LUNEDÌ 14 Febbraio	MARTEDÌ 15 Febbraio	MERCOLEDÌ 16 Febbraio	GIOVEDÌ 17 Febbraio	VENERDÌ 18 Febbraio
Riso all'olio	Riso in brodo	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù	Crema di verdura con pastina
Arrosti di maiale Insalata	Macinato di vitellone Piselli	Crocchette di pesce	Casatella Carote julienne	Petto di pollo alla pizzaiola Patate al forno
Frutta Bio	Frutta Bio	Zucchine Frutta bio	Torta margherita	Frutta Bio

LUNEDÌ 21 Febbraio	MARTEDÌ 22 Febbraio	MERCOLEDÌ 23 Febbraio	GIOVEDÌ 24 Febbraio	VENERDÌ 25 Febbraio
Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Pastina in brodo	Pasta al ragù	Crema di piselli con riso
Coscia di pollo Piselli	Prosciutto cotto Cavolfiori	Macinato di vitellone Purè di patate	Ricotta Carote julienne	Polpetta di pesce Insalata
Frutta Bio	Frutta Bio	Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 28 Febbraio	MARTEDÌ 1 Marzo	MERCOLEDÌ 2 Marzo	GIOVEDÌ 3 Marzo	VENERDÌ 4 Marzo
Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Crema di patate con cous cous	Pizza integrale margherita	Riso in brodo
Formaggio latteria Insalata	Polpettone di tacchino Broccoli	Bastoncini di pesce al forno Carote lesse	Prosciutto cotto Carote julienne	Macinato di vitellone Purè di patate
Frutta Bio	Frutta Bio	Barretta al cioccolato equo-solidale	Frutta Bio	Frutta Bio
LUNEDÌ 7 Marzo	MARTEDÌ 8 Marzo	MERCOLEDÌ 9 Marzo	GIOVEDÌ 10 Marzo	VENERDÌ 11 Marzo
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo
			Mozzarella Piselli	Salamella di trota Purè di patate
			Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 14 Marzo	MARTEDÌ 15 Marzo	MERCOLEDÌ 16 Marzo	GIOVEDÌ 17 Marzo	VENERDÌ 18 Marzo
Pasta all'olio	Pizza margherita	Riso in brodo	Pasta al pomodoro	Crema di patate con riso
Crocchette di pesce Piselli	Prosciutto cotto Carote julienne	Macinato di vitellone Insalata	Casatella Fagiolini in umido	Petto di pollo alla pizzaiola Cavolfiori
Frutta Bio	Frutta Bio	Torta alle carote	Frutta Bio	Frutta Bio
LUNEDÌ 21 Marzo	MARTEDÌ 22 Marzo	MERCOLEDÌ 23 Marzo	GIOVEDÌ 24 Marzo	VENERDÌ 25 Marzo
Riso al pomodoro	Passato di verdura con riso	Pasta al ragù	Crespella ricotta e spinaci al pomodoro	Pastina in brodo
Coscia di pollo al forno Cappuccio affettato	Arrostito di maiale al latte Insalata	Mozzarella Carote lesse	Polpetta di pesce Spinaci	Hamburger di vitellone Fagiolini
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 28 Marzo	MARTEDÌ 29 Marzo	MERCOLEDÌ 30 Marzo	GIOVEDÌ 31 Marzo	VENERDÌ 1 Aprile
Crema di piselli con crostini Bocconcini di maiale Carote julienne Frutta Bio	Pasta al ragù Formaggio Asiago Insalata Frutta Bio	Riso all'olio Crocchette di pesce Piselli Frutta Bio	Riso in brodo Macinato Purè di patate Frutta Bio	Pasta al pomodoro Petto di pollo Fagiolini Torta margherita
LUNEDÌ 4 Aprile	MARTEDÌ 5 Aprile	MERCOLEDÌ 6 Aprile	GIOVEDÌ 7 Aprile	VENERDÌ 8 Aprile
Pasta al ragù Mozzarella Finocchio affettato Frutta Bio	Crema di carote con crostini Salamella di trota Patate al forno Yogurt alla frutta	Riso e spinaci Hamburger di vitellone Insalata Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Frutta Bio	Pasta al pomodoro Uovo sodo Fagiolini 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 Cappuccio affettato	Macinato di vitellone Purè di patate	Polpettone di tacchino Broccoli	Petto di pollo agli aromi Mais	Mozzarella Patate lesse
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		
Casatella Cappuccio affettato	Hamburger di vitellone Zucchine	Tonno all'olio d'oliva Carote julienne	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE
Yogurt	Frutta Bio	Frutta Bio		

LUNEDÌ 25 Aprile	MARTEDÌ 26 Aprile	MERCOLEDÌ 27 Aprile	GIOVEDÌ 28 Aprile	VENERDÌ 29 Aprile
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	SAN LIBERALE	Crema di carote con crostini Macinato di vitellone Patate al forno Gelato	Riso al pomodoro Petto di pollo agli aromi Mais Frutta Bio
LUNEDÌ 2 Maggio	MARTEDÌ 3 Maggio	MERCOLEDÌ 4 Maggio	GIOVEDÌ 5 Maggio	VENERDÌ 6 Maggio
Pasta al pomodoro Parmigiano a scaglie Insalata Frutta Bio	Pasta all'olio Crocchette di pesce Zucchine Yogurt alla frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Frutta Bio	Riso all'ortolana Coscia di pollo Cappuccio affettato Frutta Bio	Passato di verdura con crostini Hamburger di vitellone Mais Frutta Bio

LUNEDÌ 9 Maggio	MARTEDÌ 10 Maggio	MERCOLEDÌ 11 Maggio	GIOVEDÌ 12 Maggio	VENERDÌ 13 Maggio
<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Crema di zucchine con riso</p> <p>Polpetta di vitellone</p> <p>Mais</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino arlecchino</p> <p>Cetrioli</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta all'olio</p> <p>Uovo sodo</p> <p>Carote julienne</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Riso ai piselli</p> <p>Mozzarella</p> <p>Pomodoro</p> <p>Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 16 Maggio	MARTEDÌ 17 Maggio	MERCOLEDÌ 18 Maggio	GIOVEDÌ 19 Maggio	VENERDÌ 20 Maggio
<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carote julienne</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Patate al forno</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Casatella</p> <p>Pomodori</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Passato di verdura con pastina</p> <p>Arrosto di tacchino freddo</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pesto</p> <p>Tonno all'olio d'oliva</p> <p>Fagiolini</p> <p>Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 23 Maggio	MARTEDÌ 24 Maggio	MERCOLEDÌ 25 Maggio	GIOVEDÌ 26 Maggio	VENERDÌ 27 Maggio
Pasta al pomodoro Mozzarella Zucchine Frutta Bio	Crespella al pomodoro Petto di pollo agli aromi Mais Frutta Bio	Insalata di pasta con pomodoro fresco Polpettine di pesce Carote julienne Frutta Bio	Crema di carote con crostini Macinato di vitellone Purè di patate Frutta Bio	Riso al pomodoro Arrosto di maiale al latte Insalata Gelato
LUNEDÌ 30 Maggio	MARTEDÌ 31 Maggio	MERCOLEDÌ 1 Giugno	GIOVEDÌ 2 Giugno	VENERDÌ 3 Giugno
Riso all'ortolana Coscia di pollo Patate al forno Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Frutta Bio	Pasta al pomodoro Parmigiano a scaglie Insalata Frutta Bio	BUON VACANZE	Passato di verdura con crostini Hamburger di vitellone Carote julienne Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 6 Giugno	MARTEDÌ 7 Giugno	MERCOLEDÌ 8 Giugno	GIOVEDÌ 9 Giugno	VENERDÌ 10 Giugno
<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Bastoncini di pesce Fagiolini</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Crema di zucchine con riso Macinato di vitellone Patate al forno</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino Cetrioli</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso al sugo vegetariano</p> <p>Uovo sodo Cappuccino affettato</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta all'olio</p> <p>Mozzarella Pomodoro</p> <p>Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 13 Giugno	MARTEDÌ 14 Giugno	MERCOLEDÌ 15 Giugno	GIOVEDÌ 16 Giugno	VENERDÌ 17 Giugno
<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto cotto Carote julienne</p> <p>Gelato</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitellone Patate al forno</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Casatella Mais</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Passato di verdura con pastina Arrostito di tacchino freddo Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pesto</p> <p>Tonno all'olio d'oliva Fagiolini</p> <p>Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 20 Giugno	MARTEDÌ 21 Giugno	MERCOLEDÌ 22 Giugno	GIOVEDÌ 23 Giugno	VENERDÌ 24 Giugno
Pasta al pomodoro	Riso alle zucchine	Insalata di pasta con pomodoro fresco	Pasta all'olio	Riso al pomodoro
Mozzarella Zucchine	Uovo sodo Carote julienne	Polpettine di pesce Insalata	Macinato di vitellone Pomodoro	Petto di pollo agli aromi Carote julienne
Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Frutta Bio	Yogurt alla frutta
LUNEDÌ 27 Giugno	MARTEDÌ 28 Giugno	MERCOLEDÌ 29 Giugno	GIOVEDÌ 30 Giugno	
Riso all'ortolana	Pasta all'olio	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	BUONA ESTATE
Coscia di pollo Patate al forno	Crocchette di pesce Mais	Prosciutto cotto Carote julienne	Mozzarella Pomodori	
Frutta Bio	Frutta Bio	Gelato	Frutta Bio	

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