



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE



**AZIENDA  
ULSS 9  
TREVISO**



Comune di Treviso

**MENU'**  
**Scuola Primaria**  
**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

<b>TIPOLOGIA DI ALIMENTI</b>	<b>QUANTITA'</b> (quanto "pesa" una porzione?)	<b>N° DI PORZIONI</b> (quante volte in una settimana?)
PASTA O RISO ASCIUTTI O IN MINESTRA	70 - 80 g asciutti 30 g per minestre	Da 10 a 12
CARNE ROSSA	60 g	1 o 2
CARNE BIANCA	60 g	2 o 3
PESCE	100 g	2 o 3
FORMAGGIO	50 g	2 o 3
UOVA	1 UOVO	1 o 2
SALUMI	40 g	1
VERDURA COTTA E CRUDA	125 g	2 o 3 al giorno
PANE	50 g	3 o 4 al giorno
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	200 g	2 o 3 al giorno

**LUNEDÌ 13 Settembre**

Pasta al pomodoro  
con olive  
Bastoncini di pesce  
Insalata  
Mais  
Yogurt alla frutta

**MARTEDÌ 14 Settembre**

Crema di zucchine  
con riso  
Arrostito di tacchino freddo  
Patate al forno  
Carote julienne  
Frutta Bio

**MERCOLEDÌ 15 Settembre**

Riso al pomodoro  
Polpetta di vitellone  
Cetrioli  
Insalata  
Frutta Bio

**GIOVEDÌ 16 Settembre**

Insalata di pasta  
(mais, olive, prosciutto)  
Mozzarella  
Fagioli olio e prezzemolo  
Carote julienne  
Frutta Bio

**VENERDÌ 17 Settembre**

Ravioli ricotta e spinaci  
al burro e salvia  
Petto di pollo al prezzemolo  
Pomodoro  
Insalata  
Frutta Bio

**LUNEDÌ 20 Settembre**

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

**MARTEDÌ 21 Settembre**

Insalata di pasta  
(mais, olive, formaggio)  
Hamburger di vitellone  
Fagiolini  
Insalata  
Frutta Bio

**MERCOLEDÌ 22 Settembre**

Pasta al ragù  
Formaggio Asiago  
Mais  
Pomodoro  
Frutta Bio

**GIOVEDÌ 23 Settembre**

Riso al pomodoro  
Polpettone di tacchino  
Patate al forno  
Insalata  
Gelato

**VENERDÌ 24 Settembre**

Pasta al pesto  
Uovo sodo  
Pomodori gratinati  
Cappuccino affettato  
Frutta Bio



**LUNEDÌ 27 Settembre**

Pasta al pomodoro  
Caciotta  
Zucchine  
Pomodoro  
Frutta Bio

**MARTEDÌ 28 Settembre**

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

**MERCOLEDÌ 29 Settembre**

Insalata di pasta  
(tonno e olive)  
Petto di pollo al limone  
Cappuccino affettato  
Insalata  
Frutta Bio

**GIOVEDÌ 30 Settembre**

Crema di carote  
con crostini  
Polpetta di vitellone  
Patate e peperoni al forno  
Pomodoro  
Macedonia di frutta

**VENERDÌ 1 Ottobre**

Riso al pomodoro  
Arrosto di maiale al latte  
Insalata  
Finocchio affettato  
Yogurt alla frutta

**LUNEDÌ 4 Ottobre**

Riso alle carote  
Coscia di pollo al forno  
Patate al forno  
Insalata  
Frutta Bio

**MARTEDÌ 5 Ottobre**

Spaghetti al pomodoro  
Bocconcini di tacchino  
Zucchine  
Pomodoro  
Barretta al cioccolato equo-solidale

**MERCOLEDÌ 6 Ottobre**

Pizza integrale margherita  
Prosciutto cotto  
Fagiolini  
Carote julienne  
Frutta Bio

**GIOVEDÌ 7 Ottobre**

Pasta ricotta e basilico  
Tonno all'olio d'oliva  
Mais  
Finocchio affettato  
Frutta Bio

**VENERDÌ 8 Ottobre**

Insalata di pasta  
(pomodoro e basilico)  
Hamburger di vitellone  
Insalata  
Cappuccino affettato  
Frutta Bio

LUNEDÌ 11 Ottobre	MARTEDÌ 13 Ottobre	MERCOLEDÌ 14 Ottobre	GIOVEDÌ 15 Ottobre	VENERDÌ 16 Ottobre
Pasta al ragù Parmigiano a scaglie Broccoli Insalata Frutta Bio	Riso al pomodoro Polpetta di vitellone Piselli Carote julienne Frutta Bio	Crema di legumi con orzo Arrosto di tacchino Patate lesse Cappuccio affettato Torta margherita	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote prezzemolate Insalata Frutta Bio	Tortellini al prosciutto al sugo di pomodoro Salamella di trota Fagiolini Carote julienne Frutta Bio
LUNEDÌ 18 Ottobre	MARTEDÌ 19 Ottobre	MERCOLEDÌ 20 Ottobre	GIOVEDÌ 21 Ottobre	VENERDÌ 22 Ottobre
Crema di Piselli con crostini Bocconcini di maiale Patate al forno Cappuccio affettato Yogurt alla frutta	Spaghetti tonno e pomodoro Uovo sodo Fagiolini Insalata Frutta Bio	Riso agli spinaci Coscia di pollo Mais Carote julienne Frutta Bio	Pasta al pomodoro Seppie in umido Polenta Finocchio affettato Frutta Bio	Lasagne al ragù Mozzarella Carote all'olio Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 25 Ottobre	MARTEDÌ 26 Ottobre	MERCOLEDÌ 27 Ottobre	GIOVEDÌ 28 Ottobre	VENERDÌ 29 Ottobre
Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce Cavolfiori Carote julienne Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Cipolline al forno Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al ragù Casatella Fagiolini in umido Finocchio affettato Frutta Bio	Riso ai piselli Spezzatino di vitellone Purè di patate Carote julienne Frutta Bio	Crema di zucca con crostini Petto di pollo alla pizzaiola Cappuccio affettato Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale
LUNEDÌ 1 Novembre	MARTEDÌ 2 Novembre	MERCOLEDÌ 3 Novembre	GIOVEDÌ 4 Novembre	VENERDÌ 5 Novembre
BUONE VACANZE	Passato di verdura con riso Sopressa Polenta Insalata Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Uovo sodo Piselli Cappuccio affettato Frutta Bio	Spaghetti alla carbonara Formaggio Asiago Carote lesse Insalata Frutta Bio	Riso all'olio Polpetta di pesce Patate lesse Carote julienne Frutta Bio

LUNEDÌ 8 Novembre	MARTEDÌ 9 Novembre	MERCOLEDÌ 10 Novembre	GIOVEDÌ 11 Novembre	VENERDÌ 12 Novembre
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia Salamella di trota Carote lesse Cappuccio affettato Frutta Bio	Lasagne al ragù Formaggio latteria Piselli Carote julienne Frutta Bio	Riso al pomodoro Hamburger di vitellone Broccoli Insalata Frutta Bio	Crema di fagioli con orzo Petto di pollo alla boscaiola Patate al forno Cappuccio affettato Torta alle carote	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini Insalata Frutta Bio
LUNEDÌ 15 Novembre	MARTEDÌ 16 Novembre	MERCOLEDÌ 17 Novembre	GIOVEDÌ 18 Novembre	VENERDÌ 19 Novembre
Pasta al ragù Mozzarella Carote all'olio Insalata Frutta Bio	Passato di verdura con crostini Arrosto di maiale Purè di patate Cappuccio affettato Frutta Bio	Crespella al pomodoro Hamburger di pesce Fagiolini in umido Finocchio affettato Yogurt alla frutta	Riso alle carote Polpetta di vitellone Patate e peperoni al forno Insalata Frutta Bio	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Piselli Carote julienne Frutta Bio

LUNEDÌ 22 Novembre	MARTEDÌ 23 Novembre	MERCOLEDÌ 24 Novembre	GIOVEDÌ 25 Novembre	VENERDÌ 26 Novembre
<p>Crema di patate</p> <p>Petto pollo alla pizzaiola Zucchine Carote julienne Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Filetto di platessa gratinato Patate al forno Insalata Frutta Bio</p>	<p>Riso alla zucca</p> <p>Spezzatino di vitellone Polenta Carote julienne Frutta Bio</p>	<p>Pizza integrale margherita</p> <p>Prosciutto cotto Carote all'olio Cappuccio affettato Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Caciotta Broccoli Finocchio affettato Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 29 Novembre	MARTEDÌ 30 Novembre	MERCOLEDÌ 1 Dicembre	GIOVEDÌ 2 Dicembre	VENERDÌ 3 Dicembre
<p>Pasta al pomodoro e tonno</p> <p>Bastoncini di pesce Piselli Insalata Frutta bio</p>	<p>Riso al radicchio</p> <p>Coscia di pollo al forno Fagiolini Carote julienne Frutta Bio</p>	<p>Passato di verdura con riso</p> <p>Bocconcini di maiale Purè di patate Insalata Frutta Bio</p>	<p>Spaghetti all'amatriciana</p> <p>Mozzarella Carote all'olio Finocchio affettato Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitellone Spinaci Cappuccio affettato Yogurt alla frutta</p>

**LUNEDÌ 6 Dicembre**

BUONE VACANZE

**MARTEDÌ 7 Dicembre**

BUONE VACANZE

**MERCOLEDÌ 8 Dicembre**

BUONE VACANZE

**GIOVEDÌ 9 Dicembre**

Pasta al ragù  
Formaggio Asiago  
Fagiolini  
Insalata  
Torta margherita

**VENERDÌ 10 Dicembre**

Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Carote all'olio  
Finocchio affettato  
Frutta Bio

**LUNEDÌ 13 Dicembre**

Pasta al pomodoro

Sformato di uova e ricotta  
Fagiolini in umido  
Cappuccio affettato  
Frutta Bio

**MARTEDÌ 14 Dicembre**

Lasagne al ragù

Mozzarella  
Carote all'olio  
Insalata  
Frutta Bio

**MERCOLEDÌ 15 Dicembre**

Passato di verdura con  
cous cous  
Arrosto di maiale  
Purè di patate  
Finocchio affettato  
Yogurt alla frutta

**GIOVEDÌ 16 Dicembre**

Pasta panna e prosciutto  
Bastoncini di pesce  
Mais  
Insalata  
Frutta Bio

**VENERDÌ 17 Dicembre**

Riso al radicchio  
Hamburger di vitellone  
Cavolfiori  
Carote julienne  
Frutta Bio

LUNEDÌ 20 Dicembre	MARTEDÌ 21 Dicembre	MERCOLEDÌ 22 Dicembre	GIOVEDÌ 23 Dicembre	VENERDÌ 24 Dicembre
Spaghetti al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini Insalata Frutta Bio	Crema di zucca con riso Casatella Patate al forno Cappuccio affettato Barretta al cioccolato equo-solidale	Pizza margherita Prosciutto cotto Broccoli Carote julienne Frutta bio	Crespella ricotta e spinaci al pomodoro Salamella di trota Biete Finocchio affettato Frutta Bio	BUONE VACANZE
LUNEDÌ 27 Dicembre	MARTEDÌ 28 Dicembre	MERCOLEDÌ 29 Dicembre	GIOVEDÌ 30 Dicembre	VENERDÌ 31 Dicembre
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE

LUNEDÌ 10 Gennaio	MARTEDÌ 11 Gennaio	MERCOLEDÌ 12 Gennaio	GIOVEDÌ 13 Gennaio	VENERDÌ 14 Gennaio
Pasta al pomodoro  Bastoncini di pesce Piselli Cappuccio affettato Frutta Bio	Riso alle carote  Bocconcini di maiale Mais Insalata Frutta Bio	Lasagne al ragù  Mozzarella Carote all'olio Cappuccio affettato Frutta Bio	Crema di Piselli con crostini Hamburger di vitellone Purè di patate Carote julienne Yogurt alla frutta	Pasta al sugo vegetariano  Uovo sodo Fagiolini Finocchio affettato Frutta Bio
LUNEDÌ 17 Gennaio	MARTEDÌ 18 Gennaio	MERCOLEDÌ 19 Gennaio	GIOVEDÌ 20 Gennaio	VENERDÌ 21 Gennaio
Spaghetti alla carbonara  Formaggio Montasio Fagiolini in umido Finocchio affettato Frutta Bio	Riso ai carciofi  Spezzatino di vitellone Polenta Carote julienne Frutta Bio	Crema di carote con cous cous Petto pollo al radicchio Piselli Insalata Barretta al cioccolato equo-solidale	Pizza integrale margherita  Prosciutto cotto Cavolfiori Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al pomodoro  Salamella di trota Spinaci Insalata Frutta Bio



LUNEDÌ 24 Gennaio	MARTEDÌ 25 Gennaio	MERCOLEDÌ 26 Gennaio	GIOVEDÌ 27 Gennaio	VENERDÌ 28 Gennaio
Pasta pomodoro e tonno	Crespella al pomodoro	Riso al pomodoro	Pasta al ragù	Passato di verdura con riso
Coscia di pollo al forno	Hamburger di vitellone	Seppie in umido	Casatella	Arrosto di maiale
Cavolfiori	Fagiolini	Piselli	Carote baby	Polenta
Cappuccio affettato	Carote julienne	Insalata	Finocchio affettato	Insalata
Frutta bio	Yogurt alla frutta	Frutta Bio	Frutta bio	Frutta Bio
LUNEDÌ 30 Gennaio	MARTEDÌ 1 Febbraio	MERCOLEDÌ 2 Febbraio	GIOVEDÌ 3 Febbraio	VENERDÌ 4 Febbraio
Pizza margherita	Crema di legumi con orzo	Riso ai funghi	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Pasta al ragù
Prosciutto cotto	Salamella di trota	Polpetta di vitellone	Bocconcini di tacchino	Casatella
Carote all'olio	Patate lesse	Broccoli	Piselli	Fagiolini
Cappuccio affettato	Insalata	Carote julienne	Carote julienne	Insalata
Frutta Bio	Frutta Bio	Torta margherita	Frutta Bio	Frutta Bio

LUNEDÌ 7 Febbraio	MARTEDÌ 8 Febbraio	MERCOLEDÌ 9 Febbraio	GIOVEDÌ 10 Febbraio	VENERDÌ 11 Febbraio
<p>Pasta al pomodoro e olive</p> <p>Tonno all'olio di oliva</p> <p>Zucchine</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso all'ortolana</p> <p>Spezzatino di vitellone</p> <p>Polenta</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Petto di pollo agli aromi</p> <p>Fagiolini in umido</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Lasagne al ragù</p> <p>Formaggio Asiago</p> <p>Carote lesse</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Crema di zucca con crostini</p> <p>Arrosto di maiale</p> <p>Patate al forno</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Yogurt alla frutta</p>
LUNEDÌ 14 Febbraio	MARTEDÌ 15 Febbraio	MERCOLEDÌ 16 Febbraio	GIOVEDÌ 17 Febbraio	VENERDÌ 18 Febbraio
<p>Pasta pomodoro e ricotta</p> <p>Mozzarella</p> <p>Carote all'olio</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Passato di verdura con crostini</p> <p>Arrosto di tacchino</p> <p>Patate al forno</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Barretta al cioccolato equo-solidale</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Prosciutto crudo</p> <p>Spinaci</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta alle zucchine</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Fagiolini in umido</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Filetto di platessa al limone</p> <p>Piselli</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 21 Febbraio	MARTEDÌ 22 Febbraio	MERCOLEDÌ 23 Febbraio	GIOVEDÌ 24 Febbraio	VENERDÌ 25 Febbraio
<p>Crema di carote con riso</p> <p>Bocconcini di maiale</p> <p>Polenta</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al ragù</p> <p>Formaggio Montasio</p> <p>Fagiolini in umido</p> <p>Finocchio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Hamburger di vitellone</p> <p>Mais</p> <p>Insalata</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Crespella ricotta e spinaci al pomodoro</p> <p>Polpetta di pesce</p> <p>Patate al forno</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta pomodoro e tonno</p> <p>Coscia di pollo al forno</p> <p>Cavoletti di Bruxelles</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 28 Febbraio	MARTEDÌ 1 Marzo	MERCOLEDÌ 2 Marzo	GIOVEDÌ 3 Marzo	VENERDÌ 4 Marzo
<p>Pasta al ragù</p> <p>Formaggio latteria</p> <p>Finocchi gratinati</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Spezzatino di vitellone</p> <p>Polenta</p> <p>Carote julienne</p> <p>Torta alle carote</p>	<p>Crema di legumi con pastina</p> <p>Salamella di trota</p> <p>Patate lesse</p> <p>Cappuccio affettato</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pizza integrale margherita</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carotine baby</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Fagiolini in umido</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 7 Marzo	MARTEDÌ 8 Marzo	MERCOLEDÌ 9 Marzo	GIOVEDÌ 10 Marzo	VENERDÌ 11 Marzo
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli Carote julienne Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù Mozzarella Carote all'olio Insalata Frutta Bio
LUNEDÌ 14 Marzo	MARTEDÌ 15 Marzo	MERCOLEDÌ 16 Marzo	GIOVEDÌ 17 Marzo	VENERDÌ 18 Marzo
Pasta ai formaggi Petto pollo alla pizzaiola Cavolfiori Carote julienne Frutta Bio	Pizza ai wurstel Tonno all'olio di oliva Carote baby Cappuccio affettato Frutta Bio	Riso ai piselli Spezzatino di vitellone Polenta Insalata Frutta Bio	Pasta al ragù Casatella Fagiolini in umido Finocchio affettato Frutta Bio	Crema di piselli con crostini Arrosto di maiale Spinaci Cappuccio affettato Barretta al cioccolato equo-solidale

LUNEDÌ 21 Marzo	MARTEDÌ 22 Marzo	MERCOLEDÌ 23 Marzo	GIOVEDÌ 24 Marzo	VENERDÌ 25 Marzo
Pasta pomodoro e tonno Coscia di pollo al forno Mais Finocchio affettato Frutta Bio	Passato di verdura con riso Bocconcini di maiale Patate al forno Insalata Yogurt alla frutta	Spaghetti al ragù Mozzarella Fagiolini in umido Cappuccio affettato Frutta Bio	Pasta al pomodoro Polpettone di tacchino Broccoli Carote julienne Frutta Bio	Riso alla parmigiana Seppie in umido Piselli Insalata Frutta Bio
LUNEDÌ 28 Marzo	MARTEDÌ 29 Marzo	MERCOLEDÌ 30 Marzo	GIOVEDÌ 31 Marzo	VENERDÌ 1 Aprile
Riso al sugo vegetariano Formaggio Montasio Piselli Insalata Frutta bio	Crespella ricotta e spinaci al pomodoro Hamburger di pesce Fagiolini in umido Carote julienne Frutta bio	Pasta al pomodoro Polpetta di vitellone Bieta Insalata Macedonia	Crema di carote Spezzatino di tacchino Patate al forno Cappuccio affettato Frutta bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Zucchine Carote julienne Frutta bio

LUNEDÌ 4 Aprile	MARTEDÌ 5 Aprile	MERCOLEDÌ 6 Aprile	GIOVEDÌ 7 Aprile	VENERDÌ 8 Aprile
Tortellini al pomodoro Petto di pollo al limone Cappuccio affettato Carote julienne Frutta Bio	Pasta al ragù Uovo sodo Zucchine Mais Frutta bio	Pasta panna e prosciutto Casatella Fagiolini Insalata Frutta Bio	Riso al pomodoro Hamburger di vitellone Carote all'olio Insalata Torta margherita	Passato di verdura con crostini Bastoncini di pesce Patate al forno Carote julienne Frutta Bio
LUNEDÌ 11 aprile	MARTEDÌ 12 Aprile	MERCOLEDÌ 13 Aprile	GIOVEDÌ 14 Aprile	VENERDÌ 15 Aprile
Pasta al pomodoro e olive Coscia di pollo al forno Peperoni e patate Insalata Frutta Bio	Riso al pomodoro Salamella di trota Carote julienne Cappuccio affettato Frutta Bio	Crema di zucchine con riso Arrosto di maiale Mais Carote julienne Frutta Bio	Insalata di pasta (mais, olive e prosciutto) Mozzarella Fagiolini Cappuccio affettato Yogurt frutta	Riso all'ortolana Hamburger di vitellone Patate al forno Insalata Frutta Bio

LUNEDÌ 18 Aprile	MARTEDÌ 19 Aprile	MERCOLEDÌ 20 Aprile	GIOVEDÌ 21 Aprile	VENERDÌ 22 Aprile
Pizza margherita Prosciutto cotto Cappuccino affettato Carote julienne Barretta al cioccolato equo-solidale	Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Hamburger di vitellone Patate al forno Insalata Frutta Bio	Lasagne al ragù Caciotta Zucchine Pomodoro Frutta Bio	BUONE VACANZE	BUONE VACANZE
LUNEDÌ 25 Aprile	MARTEDÌ 26 Aprile	MERCOLEDÌ 27 Aprile	GIOVEDÌ 28 Aprile	VENERDÌ 29 Aprile
BUONE VACANZE	BUONE VACANZE	SAN LIBERALE	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate al forno Pomodoro Frutta Bio	Pasta al ragù Mozzarella Insalata Cetrioli Yogurt alla frutta

LUNEDÌ 2 Maggio	MARTEDÌ 4 Maggio	MERCOLEDÌ 5 Maggio	GIOVEDÌ 6 Maggio	VENERDÌ 7 Maggio
<p>Riso all'ortolana</p> <p>Tonno all'olio di oliva</p> <p>Patate al forno</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta con ricotta e basilico</p> <p>Coscia di pollo al forno</p> <p>Piselli</p> <p>Pomodoro</p> <p>Gelato</p>	<p>Spaghetti al pomodoro</p> <p>Uovo sodo</p> <p>Fagiolini</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Insalata di pasta (tonno e olive)</p> <p>Casatella</p> <p>Zucchine</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pizza margherita integrale</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Cappuccino affettato</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>
LUNEDÌ 9 maggio	MARTEDÌ 10 maggio	MERCOLEDÌ 11 maggio	GIOVEDÌ 12 maggio	VENERDÌ 13 maggio
<p>Ravioli ricotta e spinaci</p> <p>Petto di pollo al prezzemolo e limone</p> <p>Pomodoro</p> <p>Insalata</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Pasta al pomodoro e olive</p> <p>Bastoncini di pesce</p> <p>Carote julienne</p> <p>Cetrioli</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Prosciutto crudo</p> <p>Zucchine</p> <p>Pomodoro</p> <p>Frutta Bio</p>	<p>Riso alle zucchine</p> <p>Mozzarella</p> <p>Melanzane</p> <p>Insalata</p> <p>Yogurt frutta</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Polpettone di tacchino</p> <p>Mais</p> <p>Carote julienne</p> <p>Frutta Bio</p>



LUNEDÌ 16 Maggio	MARTEDÌ 17 maggio	MERCOLEDÌ 18 maggio	GIOVEDÌ 19 maggio	VENERDÌ 20 maggio
<p>Pasta al pesto</p> <p>Bocconcini di maiale Mais Carote julienne Frutta Bio</p>	<p>Pizza viennese</p> <p>Tonno all'olio di oliva Insalata Cappuccio affettato Frutta Bio</p>	<p>Insalata di pasta (mais, olive e prosciutto)</p> <p>Hamburger di vitellone Pomodori gratinati Carote julienne Frutta Bio</p>	<p>Lasagne al ragù</p> <p>Formaggio Asiago Mais Pomodoro Frutta Bio</p>	<p>Riso agli spinaci</p> <p>Arrosto di tacchino freddo Insalata Zucchine Barretta al cioccolato equo-solidale</p>
LUNEDÌ 23 Maggio	MARTEDÌ 24 maggio	MERCOLEDÌ 25 maggio	GIOVEDÌ 26 Maggio	VENERDÌ 27 Maggio
<p>Pasta pomodoro e ricotta</p> <p>Spezzatino di tacchino Insalata Carote julienne Frutta Bio</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Mozzarella Zucchine Pomodoro Frutta Bio</p>	<p>Crespella ai formaggi</p> <p>Hamburger di pesce Carote julienne Mais Yogurt alla frutta</p>	<p>Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico)</p> <p>Coscia di pollo al forno Cappuccio affettato Insalata Frutta Bio</p>	<p>Riso alle carote</p> <p>Polpetta di vitellone Patate lesse Pomodoro Frutta Bio</p>

LUNEDÌ 30 Maggio	MARTEDÌ 31 Maggio	MERCOLEDÌ 1 giugno	GIOVEDÌ 2 giugno	VENERDÌ 3 giugno
Pasta al pomodoro Casatella Piselli Insalata Frutta Bio	Insalata di pasta (tonno e olive) Uovo sodo Zucchine Pomodoro Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini Carote julienne Frutta Bio	BUONE VACANZE	Pasta al pesto Tonno all'olio di oliva Insalata Cappuccino affettato Frutta Bio
LUNEDÌ 6 giugno	MARTEDÌ 7 giugno	MERCOLEDÌ 8 giugno	GIOVEDÌ 9 giugno	
Pasta al pesto Bastoncini di pesce Pomodoro Insalata Frutta Bio	Insalata di pasta (pomodoro fresco e basilico) Mozzarella Patate lesse Carote julienne Gelato	Pasta al pomodoro Petto di pollo al prezz. e limone Cetrioli Insalata Frutta Bio	Pizza margherita Prosciutto crudo Carote julienne Insalata Frutta Bio	BUONA ESTATE

## NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## **EURORISTORAZIONE s.r.l.**

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

Tel. 0422.362277 - Fax 0422.362720 - E-mail: [qualita.tv@euroristorazione.it](mailto:qualita.tv@euroristorazione.it)

Visitate il nostro sito internet: [www.euroristorazione.it](http://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*