

COMUNE DI VIGASIO MENU'INVERNALE 2020 SCUOLA MATERNA

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di pomodoro Frittata al formaggio Cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di verdure Bocconcini di pesce agli aromi Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure con piselli Formaggio a rotazione Fagiolini all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di manzo Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Spezzatino di pollo agli aromi Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> Orzo con crema di verdure e legumi Prosciutto cotto alta qualità Spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla parmigiana Frittata alle verdure Broccoli 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Pollo al rosmarino Insalata mista
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Orzo con crema di verdure e legumi Merluzzo gratinato Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carni bianche Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> Spezzatino di manzo Polenta Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Orzo con crema di verdure e legumi Prosciutto cotto alta qualità Carote grattugiate
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Straccetti di maiale Broccoli 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pomodoro e ricotta Spezzatino di pollo Insalata mista 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Hamburger di pollo Finocchi gratinati 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con verdure Filete' al limone Cappuccino
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con piselli Formaggio a rotazione Spinaci 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Frittata al formaggio Carote all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Filetto di pesce gratinato Cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta pomodoro e ricotta Frittata alle verdure Broccoli

Pane : ogni pasto è accompagnato da pane comune o integrale ; Formaggio: a rotazione tra mozzarella, asiago D.O.P., stracchino, caciotta , montasio grana. Frutta fresca: a rotazione in base al calendario stagionale - Sale: esclusivamente di tipo iodato - Grasso per condimenti: Olio extravergine di oliva - Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto;

COMUNE DI VIGASIO PRIMARIA MENU'INVERNALE 2020-21

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di pomodoro Frittata al formaggio Cappuccio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di verdure e piselli Bastoncini di pesce Carote grattugiate Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure con piselli Formaggio a rotazione Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di manzo Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Spezzatino di pollo agli aromi Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità ½ porz Spinaci Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla parmigiana Frittata alle verdure Broccoli Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Fuso di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia Merluzzo gratinato Carote grattugiate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carni bianche Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Spezzatino di manzo Polenta Carote grattugiate Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità ½ porz Carote grattugiate Frutta fresca di stagione
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Straccetti di maiale Broccoli Barretta di cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale pomodoro e ricotta Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Hamburger di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con verdure e piselli Filete' al limone Cappuccio Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio e piselli Formaggio a rotazione Spinaci Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Frittata al formaggio Carote all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Filetto di pesce gratinato Cappuccio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Frittata alle verdure Broccoli Budino

Pane : ogni pasto è accompagnato da pane comune o integrale ; Formaggio: a rotazione tra mozzarella, asiago D.O.P., stracchino, caciotta , montasio grana. Frutta fresca: a rotazione in base al calendario stagionale - Sale: esclusivamente di tipo iodato - Grasso per condimenti: Olio extravergine di oliva - Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto;

COMUNE DI VIGASIO educativo MENU'INVERNALE 2020-21

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di pomodoro Frittata al formaggio Cappuccio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di verdure e piselli Bastoncini di pesce Carote grattugiate Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure con piselli Formaggio a rotazione Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di manzo Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Spezzatino di pollo agli aromi Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità ½ porz Spinaci Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla parmigiana Frittata alle verdure Broccoli Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Fuso di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia Merluzzo gratinato Carote grattugiate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carni bianche Formaggio a rotazione ½ porz Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Spezzatino di manzo Polenta Carote grattugiate Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità ½ porz Carote grattugiate Frutta fresca di stagione
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla zucca Straccetti di maiale Broccoli Barretta di cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale pomodoro e ricotta Spezzatino di pollo Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Hamburger di pollo Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con verdure e piselli Filete' al limone Cappuccio Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio e piselli Formaggio a rotazione Spinaci Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso allo zafferano Frittata al formaggio Carote all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Filetto di pesce gratinato Cappuccio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Frittata alle verdure Broccoli Budino

Pane : ogni pasto è accompagnato da pane comune o integrale ; Formaggio: a rotazione tra mozzarella, asiago D.O.P., stracchino, caciotta , montasio grana. Frutta fresca: a rotazione in base al calendario stagionale - Sale: esclusivamente di tipo iodato - Grasso per condimenti: Olio extravergine di oliva - Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto;

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	Thè e biscotti secchi	Pane e crema di nocciole	Yogurt alla frutta	Pane e miele
Mar.	Frutta fresca di stagione	Thè e biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Thè e biscotti secchi
Mer.	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Thè e biscotti secchi	Pane e marmellata
Gio.	Pane e marmellata	Pane e marmellata	Torta allo yogurt	Yogurt alla frutta
Ven.	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Bruschetta con pomodoro e origano	Frutta fresca di stagione

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di pomodoro e basilico Asiago Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Affettato di tacchino Fagiolini all'olio Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Formaggio a rotazione Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e ricotta Frittata al prosciutto pomodori Frutta fresca di stagione
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e grana Spezzatino di pollo agli aromi Insalata di Pomodori Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di zucchine Bastoncini di pesce Carote grattugiate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto alta qualità Carote grattugiate Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di verdure Petto di pollo al forno con verdure al forno Frutta fresca di stagione
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure Merluzzo gratinato Carote grattugiate Barretta di cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla Mammarsa Spezzatino di pollo Insalata Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con zucchine Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità ½ porz. Carote grattugiate Frutta fresca di stagione
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con pesto alla genovese Straccetti di maiale con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di manzo mozzarella ½ por pomodori Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Formaggio a rotazione Fagiolini all'olio Budino
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio e grana Uova sode (fredde) Verdura cotta Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di carote Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Hamburger di pollo Carote grattugiate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con verdure tonno Patate Frutta fresca di stagione

Pane : ogni pasto è accompagnato da pane comune o integrale ; Formaggio: a rotazione tra mozzarella, asiago D.O.P., stracchino, caciotta , montasio grana. Frutta fresca: a rotazione in base al calendario stagionale - Sale: esclusivamente di tipo iodato - Grasso per condimenti: Olio extravergine di oliva - Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto;

Si informano i consumatori con allergia o intolleranza o chi per essi (genitori, famigliari ecc.) che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o come tracce o derivanti dal processo produttivo : cereali contenenti glutine e/o loro derivati, crostacei o/e loro derivati, uova e/o loro derivati, pesce e/o loro derivati, arachidi e/o loro derivati, soia e/o loro derivati, latte e/o loro derivati, frutta a guscio e/o loro derivati, sedano e/o loro derivati, senape e/o loro derivati, semi di sesamo e/o loro derivati, anidride solforosa o solfiti e/o loro derivati, lupini e/o loro derivati, molluschi e/o loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie e/o intolleranze sono state raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

COMUNE DI VIGASIO MENU' ESTIVO MATERNA 2020 Marzo - Ottobre

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di pomodoro e basilico Asiago Zucchine trifolate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Affettato di tacchino Fagiolini all'olio 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Formaggio a rotazione Zucchine trifolate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro e ricotta Frittata al prosciutto pomodori
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta olio e grana Spezzatino di pollo agli aromi Insalata di Pomodori 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di zucchine Polpette di pesce Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto alta qualità Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Riso al sugo di verdure Petto di pollo al forno con verdure al forno
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di verdure Merluzzo gratinato Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla Mammara Spezzatino di pollo Insalata 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con zucchine Bocconcini di tacchino con verdure 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con crema di zucchine Prosciutto cotto alta qualità Carote grattugiate
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con pesto alla genovese Straccetti di maiale con verdure 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di manzo mozzarella 1/2 por pomodori 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Filetto di pesce gratinato Insalata di pomodori 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Formaggio a rotazione Fagiolini all'olio
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Riso all'olio e grana Uova sode (fredde) Verdura cotta 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con crema di carote Frittata al formaggio Carote julienne 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Hamburger di pollo Carote grattugiate 	<ul style="list-style-type: none"> Riso con verdure Filet' di pesce gratinato Patate

Pane : ogni pasto è accompagnato da pane comune o integrale ; **Formaggio**: a rotazione tra mozzarella, asiago D.O.P., stracchino, caciotta , montasio grana. **Frutta fresca**: a rotazione in base al calendario stagionale - **Sale**: esclusivamente di tipo iodato - **Grasso per condimenti**: Olio extravergine di oliva - **Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto**;

Si informano i consumatori con allergia o intolleranza o chi per essi (genitori, famigliari ecc.) che negli alimenti e bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o come tracce o derivanti dal processo produttivo : cereali contenenti glutine e/o loro derivati, crostacei o/e loro derivati, uova e/o loro derivati, pesce e/o loro derivati, arachidi e/o loro derivati, soia e/o loro derivati, latte e/o loro derivati, frutta a guscio e/o loro derivati, sedano e/o loro derivati, semi di sesamo e/o loro derivati, anidride solforosa o solfiti e/o loro derivati, lupini e/o loro derivati, molluschi e/o loro derivati. Poichè le informazioni relative alla presenza di allergie e/o intolleranze sono state raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.