

## Ufficio ragioneria

---

**Da:** PEC Coop NOI <coop.noi@pec.confcooperative.it>  
**Inviato:** venerdì 15 settembre 2017 12:26  
**A:** grantorto.pd@legalmailpa.it  
**Oggetto:** Menu' validato scuola primaria  
**Allegati:** Menu' validato 2016.pdf

In allegato menù validato per inizio anno scolastico.

Si partirà per una gestione corretta del centro di cottura con la QUARTA SETTIMANA del MENU' ESTIVO, che continuerà fino al 20 Ottobre 2017 e successivamente si provvederà a sostituire il menù con il corrispettivo invernale.

Ricordiamo che nella bacheca della scuola verranno appesi i menù i dettagli verdure del giorno per permettere ai genitori di verificare cosa il bambino ha mangiato a pranzo e che possono variare a seconda della stagione.

Il menù prevede pietanze che non sono state gradite l'anno precedente (es: farro) che sostituiranno già ad inizio anno con cereali più vicini agli usi e costumi dell'età scolare (es pastina o riso) e che segnaleremo negli avvisi esposti in bacheca.

Ricordiamo a Voi e alla Scuola l'importanza di inviare i certificati delle persona con differente credo o intolleranze/allergie secondo moduli specifici dell'ULSS.

Verrà redatto un calendario con i complimese da eseguire durante l'anno.

COMUNE DI GRANTORTO <i>Provincia di Padova</i>	
15 SET. 2017	
PROT. N. .... 7199	
cat. .... 7	cl. .... 1

Camposampiero, **15/12/2016**

Prot. n. **0103610**

Alla **Direttrice della Cooperativa Noi**  
Dott.ssa Coretta Bergamin  
Via San Pio X°, 1/C  
35010 Carmignano di Brenta Pd  
Pec: [coop.noi@pec.confcooperative.it](mailto:coop.noi@pec.confcooperative.it)

E p.c. Al Sig. **Sindaco del Comune di Grantorto (Pd)**  
Via Roma, 18 – 35010 Grantorto  
Pec: [grantorto.pd@legalmailpa.it](mailto:grantorto.pd@legalmailpa.it)

**OGGETTO: Parere e validazione dei menù proposti per la scuola primaria “De Amicis”- Grantorto.**

In riferimento a Vs richiesta - pervenuta presso i Ns. uffici mezzo posta certificata in data 12.12.2016 con numero di prot. in entrata 0102364- e in seguito a verifica dei menù proposti per la scuola in oggetto, si comunica quanto segue:

Io Scrivente esprime parere favorevole in merito all'applicazione dei menù proposti compresi le note esplicative, il ricettario allegato e la metodologia per l'identificazione degli allergeni.

Nello specifico si apprezza la diversificazione di 2 menù, indicati come invernale ed estivo e le relative variazioni riguardanti le differenti tipologie di frutta e verdura che identificano le diverse stagionalità.

Si evidenzia inoltre una buona variazione degli alimenti proposti, una corretta frequenza settimanale e un appropriato abbinamento delle pietanze.

Si apprezza la presenza quotidiana di frutta e verdura ed in particolare si ritiene ben rappresentata la presenza di verdura cruda nell'arco della settimana, in accordo con le indicazioni contenute nelle Linee Guida Regionali.

Si ritiene inoltre corretta l'identificazione degli allergeni, evidenziati sia nel menù che nella più dettagliata lista degli ingredienti, in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente. Si raccomanda a tal proposito di verificare le schede tecniche degli affettati e dei prosciutti proposti (prosciutto cotto, mortadella, fesa di tacchino) appurando che gli stessi non contengano ingredienti secondari inclusi nella lista allergeni (es: glutine, latte, lattosio, caseinati, etc...); in caso affermativo si rende necessario sostituirli con analoghi che ne sono privi o evidenziarli come alimenti contenenti allergeni. Si confida a tal proposito in un'attenta e scrupolosa gestione delle

diete speciali durante tutto l'anno, con particolare attenzione alla variazione delle sostituzioni, in modo da garantire una giusta alternanza degli alimenti proposti anche ai bambini che seguono una dieta speciale.

In merito alla gestione dei compleanni dei bambini, si conferma la corretta gestione degli stessi tramite "complemese" da festeggiare in un' unica data mensile, con le dovute attenzioni alle variazioni menù per motivi di salute.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti si porgono cordiali saluti.

IL RESPONSABILE  
U.O.S.D. SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
(dott.ssa Lucia Cortese)  
Firma ex art. 24, Comma 2 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

ADEMPIMENTI EX ART. 4 E 5 L. 241/90  
Responsabile procedimento: dott.ssa Lucia Cortese  
Responsabile istruttoria: dott.ssa Licata Laura

U.O.S.D. SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE Responsabile dott.ssa Lucia Cortese  
Centro "De Rossignoli" Camposampiero Tel (+39) 049 9822147 – Fax (+39) 049 9822184 – direzione\_sian@ulss15.pd.it

2

Sede Legale via Casa di Ricovero, 40 - 35013 Cittadella PD [www.ulss15.pd.it](http://www.ulss15.pd.it) [protocollo@pec.ulss15.pd.it](mailto:protocollo@pec.ulss15.pd.it) C.F. e P.I. IT 00347610289

Comune di Grantorto-Scuola Primaria - **MENU INVERNALE**

Menù anno scolastico A.S. 2016/2017

Prof. n. 103610 15 DIC. 2016



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	PASTA AL RAGU' FRITTATA CON VERDURE DI STAGIONE VERDURA COTTA+ VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano, uova, latticini	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA COTTA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano, latticini	PASTA AL RAGU' FORMAGGIO VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, uova	PASTA POMODORO E RICOTTA UOVA SODE VERDURE AL FORNO+ VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, latticini
<b>MARTEDI'</b>	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO (SENZA LEGUMI) AFFETTATO LEGUMI Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano	CREMA DI VERDURE DI STAGIONE CON PASTINA O CROSTINI HAMBURGER DI MANZO LEGUMI Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano	MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA (SENZA LEGUMI) AFFETTATO PURÈ E VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano	CREMA DI VERDURE DI STAGIONE CON PASTINA O CROSTINI PETTO DI TACCHINO VERDURE COTTA E VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano
<b>MERCOLEDI'</b>	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE POLPETTONE DI TACCHINO VERDURA AL VAPORE Allergeni: sedano, latticini	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE POLLO AL LIMONE VERDURE AL VAPORE E VERDURE CRUDE Allergeni: sedano, latticini	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE SPEZZATINO DI MANZO POLENTA Allergeni: sedano, latticini	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE BISTECCA DI MANZO O BRASATO PATATE AL FORNO Allergeni: sedano, latticini
<b>GIOVEDI'</b>	MINESTRA DI BRODO SGRASSATO CON PASTINA MANZO LESSO PURÈ DI PATATE E VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano, latticini	MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA (SENZA LEGUMI) AFFETTATO PATATE AL VAPORE Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano	MINESTRA DI VERDURA CON PASTINA (SENZA LEGUMI) PETTO DI POLLO AI FERRI VERDURA AL VAPORE Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano	MINESTRA DI BRODO SGRASSATO CON PASTINA POLPETTONE DI MANZO (SE POSSIBILE CONIGLIO AL FORNO) VERDURA COTTA Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano
<b>VENERDI'</b>	PASTA AL BURRO CROCCHETTE DI PESCE (PREPARATE IN CUCINA) VERDURA AL VAPORE Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce, latticini	PASTA AL BURRO E ROSMARINO PESCE AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURE AL VAPORE E VERDURE CRUDE Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce, latticini	PASTA IN BIANCO PESCE IMPANATO AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce, latticini	PASTA OLIO E SALVIA PESCE AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURE SPADELLATE E VERDURA CRUDA Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce

**Ogni giorno il pranzo verrà corredato di frutta fresca , pane ed acqua.**

*Prot. n. 103610*

15 DIC. 2016



NOTE: carne di coniglio: si potrà inserire solo se fornitore darà garanzia sulla qualità del prodotto, da concordare quindi con Cooperativa NOI  
NOTE: ricordarsi di usare sempre frutta e verdura di stagione

COMPLIMENSE: l'ultimo giorno utile del mese di festeggia il complimense.

# Comune di Grantorto-Scuola Primaria - MENU ESTIVO

Menù anno scolastico A.S. 2016/2017

Prof. n. 103610

15 DIC. 2016



	<b>1° SETTIMANA</b>	<b>2° SETTIMANA</b>	<b>3° SETTIMANA</b>	<b>4° SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI'</b>	PASTA OLIO E SALVIA FRITTATA CON VERDURE DI STAGIONE VERDURA CRUDA+ VERDURA COTTA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latticini</b>	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA COTTA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, latticini</b>	PASTA AL RAGU' UOVA SODE VERDURA CRUDA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, uova</b>	PASTA AL BURRO FORMAGGIO VERDURE COTTA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latticini</b>
<b>MARTEDI'</b>	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO (SENZA LEGUMI) AFFETTATO LEGUMI <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>	CREMA DI VERDURE DI STAGIONE CON PASTINA O CROSTINI HAMBURGER DI MANZO LEGUMI <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO (SENZA LEGUMI) AFFETTATO LEGUMI+VERDURA CRUDA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>	CREMA DI VERDURE DI STAGIONE CON PASTINA O CROSTINI ARROSTO DI TACCHINO VERDURE AL VAPORE E VERDURE CRUDE <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE POLPETTONE DI TACCHINO VERDURA AL VAPORE <b>Allergeni: sedano, latticini</b>	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE POLLO AL LIMONE VERDURA CRUDA+ VERDURA COTTA <b>Allergeni: sedano, latticini</b>	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE STRACCETTI DI MANZO ALLA PIAZZAIOLA VERDURA CRUDA+ VERDURA COTTA <b>Allergeni: sedano, latticini</b>	RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE BISTECCA DI MANZO AI FERRI LEGUMI + VERDURA CRUDA <b>Allergeni: sedano, latticini</b>
<b>GIOVEDI'</b>	MINESTRA DI BRODO SGRASSATO CON PASTINA ARROSTO DI CARNE VERDURE GRIGLIATE+ POMODORO <b>Allergeni: sedano</b>	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO (SENZA LEGUMI) AFFETTATO PATATE AL VAPORE <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>	MINESTRA DI VERDURA CON FARRO (SENZA LEGUMI) PETTO DI POLLO AI FERRI VERDURA AL VAPORE <b>Allergeni: cereali contenenti glutine</b>	MINESTRA DI BRODO SGRASSATO CON PASTINA POLPETTONE DI MANZO VERDURA COTTA E VERDURA CRUDA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano</b>
<b>VENERDI'</b>	PASTA POMODORO E RICOTTA D CROCCHETTE DI PESCE (PREPARATE IN CUCINA) VERDURA AL VAPORE <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce, latticini</b>	PASTA ALL'OLIO E ROSMARINO PESCE AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURE GRIGLIATE E VERDURA CRUDA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce</b>	PASTA ALL'OLIO E SALVIA PESCE IMPANATO AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURA CRUDA <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce</b>	PASTA AL POMODORO PESCE AL FORNO (PREPARATE IN CUCINA) VERDURE SPADELLATE E VERDURE CRUDE <b>Allergeni: cereali contenenti glutine, pesce</b>

Prot. n. 103610 15 DIC. 2016



**Ogni giorno il pranzo verrà corredato di frutta fresca , pane ed acqua.**

**NOTE:** carne di coniglio: si potrà inserire solo se fornitore darà garanzia sulla qualità del prodotto, da concordare quindi con Cooperativa NOI

**NOTE:** ricordarsi di usare sempre frutta e verdura di stagione

**COMPLIMENSE:** l'ultimo giorno utile del mese di festeggia il complimense.



RICETTARIO MENU' SCUOLA PRIMARIA  
INVERNALE

Menù a rotazione su 4 settimane.

In **grassetto** ingredienti che contengono o sono identificati come allergeni.

**PRIMA SETTIMANA**

**LUNEDI**

PASTA AL RAGU': **Pasta** ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), Ragù (Macinato di Manzo, olio di oliva, cipolla, **sedano**, carote, passata di pomodoro, sale)

FRITTATA CON VERDURE: **Uova**, olio di oliva o **Burro**, Verdura frullata ( zucchine, spinaci, carote, ecc)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

*\*la scelta delle verdure dipende dalla stagionalità delle stesse. Le verdure crude sono da servire per tipologia.*

**MARTEDI**

MINESTRA DI VERDURA: base: (Patate, **sedano**, carote), e verdure con aggiunta di **pastina o farro o orzo\***

AFFETTATO : (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino,... )

LEGUMI: (Piselli, fagioli, ceci)\*

*\*Sperimentale utilizzo di **farro e orzo***

*\*alcuni prodotti possono essere surgelati*

**MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, **Sedano**, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), **Grana Padano**

POLPETTONE DI TACCHINO: Macinato di tacchino, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

**GIOVEDI**

MINESTRA DI BRODO SGRASSATA: Carne di Manzo (per diete religiose: Carne di Pollo), **sedano**, carote, cipolla, **pastina, Grana Padano**



MANZO LESSO: Carne di manzo lessa (per menù religiosi, carne di pollo lessa), sale, sedano, carote

PURE' DI PATATE: patate, **latte**, sale

VERDURE CRUDE: (carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro,..)

### **VENERDI**

PASTA AL BURRO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), **burro**

CROCCHETTE DI PESCE: **Pesce** (Platessa, Vitello di Mare, Pesce Spada, ...). Sale, Olio, Limone, Patate, Carote. Se hamburger di pesce (**pesce, pan grattato.**)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

## **SECONDA SETTIMANA**

### **LUNEDI**

PASTA POMODORO : Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote, cipolla, sale)

**FORMAGGIO: (Asiago, Stracchino, Montasio, Caciotta, Grana Padano, Mozzarella)**

VERDURE COTTE: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, fagiolini ecc)

*\*la scelta delle verdure dipende dalla stagionalità delle stesse.*

### **MARTEDI**

CREMA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o crostini di pane

HAMBURGER DI MANZO: Hamburger di macinato di manzo (per menù religiosi: hamburger di tacchino) , sale e olio di oliva.

LEGUMI: (Piselli, fagioli, ceci)\*

*\*alcuni prodotti possono essere surgelati*

### **MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, Sedano, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), **Grana Padano**

POLLO AL LIMONE: Petto di pollo, succo di limone, olio di oliva, sale

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio,



fagiolini, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro,...

### **GIOVEDI**

MINESTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

AFFETTATO (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino )

PATATE AL VAPORE: Patate

### **VENERDI**

PASTA OLIO E ROSMARINO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), olio di oliva, rosmarino

PESCE AL FORNO: Pesce (Vitello di Mare, Platessa, Pesce Spada,...), sale, olio di oliva, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato.)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

## **TERZA SETTIMANA**

### **LUNEDI**

PASTA AL RAGU' BIANCO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), Ragù (Macinato di TACCHINO, olio di oliva, cipolla, sedano, carote, passata di pomodoro, sale)

FORMAGGIO: Asiago, Stracchino, Montasio, Caciotta, Grana Padano, Mozzarella

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **MARTEDI**

MINESTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

AFFETTATO: (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino )

PURE': patate, sale , latte

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro



### MERCOLEDI

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, Sedano, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), Grana Padano

SPEZZATINO DI MANZO: Carne di Manzo, sedano, cipolla, carote, sale

POLENTA: farina di polenta, sale

### GIOVEDI

MINISTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

PETTO DI POLLO AI FERRI: Petto di pollo, sale, olio di oliva

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

### VENERDI

PASTA AL POMODORO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote, cipolla, sale)

PESCE IMPANATO AL FORNO: Pesce (Platessa, Pesce Spada, Vitello di Mare,..), pan grattato (o farina per polenta), sale, olio di oliva, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato),

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

## QUARTA SETTIMANA

### LUNEDI

PASTA AL POMODORO E RICOTTA: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline),sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote, cipolla, sale), ricotta

UOVA SODE: Uova

VERDURE COTTE: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### MARTEDI

CREMA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o crostini di pane

PETTO DI TACCHINO: fettine di tacchino, sale, olio di oliva



VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, Sedano, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), Grana Padano

BISTECCA DI MANZO AI FERRI: fettine di Manzo (per menù religiosi: fettine di tacchino), sale, olio di oliva

oppure

BRASATO: Manzo, carote, sedano, cipolla, sale, olio di oliva

PATATE AL FORNO: patate, sale, olio di oliva

### **GIOVEDI**

MINISTRA DI BRODO SGRASSATA: Carne di Manzo (per diete religiose: Carne di Pollo), sedano, carote, cipolla, pastina, Grana Padano

POLPETTONE DI MANZO: macinato di manzo ( per menù religiosi di tacchino), sedano, carote, cipolla, sale, olio di oliva

VERDURA COTTA: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **VENERDI**

PASTA OLIO E SALVIA: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), olio di oliva, salvia

PESCE AL FORNO: Pesce (vitello di mare, platessa, pesce spada,..), sale, olio di oliva, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato.)

VERDURA COTTA: SPADELLATE (zucchine, carote,..)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro



**RICETTARIO MENU' SCUOLA PRIMARIA  
ESTIVO**

Menù a rotazione su 4 settimane

In **grassetto** ingredienti che contengono o sono identificati come allergeni.

**PRIMA SETTIMANA**

**LUNEDI**

PASTA OLIO E SALVIA: **Pasta** (mezze penne, fusilli corti, tortiglioni, sedanini, farfalline), olio di oliva, salvia

FRITTATA CON VERDURE: **Uova**, olio di oliva o **Burro**, Verdura frullata (zucchine, spinaci, carote, ecc)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

*\*la scelta delle verdure dipende dalla stagionalità delle stesse. Le verdure crude sono da servire per tipologia.*

**MARTEDI**

MINISTRA DI VERDURA: base: (Patate, **sedano**, carote), e verdure con aggiunta di **pastina o farro o orzo\***

AFFETTATO : (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino,... )

LEGUMI: (Piselli, fagioli, ceci,..)\*

*\*Sperimentale utilizzo di **farro e orzo***

*\*alcuni prodotti possono essere surgelati*

**MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, **Sedano**, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), **Grana Padano**

POLPETTONE DI TACCHINO: Macinato di tacchino, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

**GIOVEDI**

MINISTRA DI BRODO SGRASSATA: Carne di Manzo (per diete religiose: Carne di Pollo), **sedano**, carote, cipolla, **pastina**, **Grana Padano**



ARROSTO: arrosto di tacchino o maiale o manzo, olio di oliva, rosmarino, salvia, cipolla, carota

VERDURE COTTE: GRIGLIATE (zucchine, ...)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **VENERDI**

PASTA POMODORO E RICOTTA: **Pasta** ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote, cipolla, sale), **ricotta**

CROCCHETTE DI **PESCE**: **pesce** (vitello di mare, pesce spada, platessa, ecc), sale, olio di oliva, limone, patate, carote. Se hamburger di pesce (**pesce, pan grattato**)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

## **SECONDA SETTIMANA**

### **LUNEDI**

PASTA POMODORO : **Pasta** ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), sugo di pomodoro (passata di pomodoro, carote, cipolla, sale)

**FORMAGGIO: Asiago, Stracchino, Montasio, Caciotta, Grana Padano, Mozzarella**

VERDURE COTTE: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

*\*la scelta delle verdure dipende dalla stagionalità delle stesse.*

### **MARTEDI**

CREMA DI VERDURA: base: (Patate, **sedano**, carote), e verdure con aggiunta di **pastina** o **crostini di pane**

HAMBURGER DI MANZO: Hamburger di macinato di manzo (per menù religiosi: hamburger di tacchino) , sale e olio di oliva

LEGUMI: (Piselli, fagioli, ceci)\*

*\*alcuni prodotti possono essere surgelati*

### **MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, **Sedano**, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), **Grana Padano**

POLLO AL LIMONE: Petto di pollo, succo di limone, olio di oliva, sale

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)



VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **GIOVEDI**

MINESTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

AFFETTATO: (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino,... )

PATATE AL VAPORE: Patate

### **VENERDI**

PASTA OLIO E ROSMARINO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), olio, rosmarino

PESCE AL FORNO: pesce (vitello di mare, pesce spada, platessa, ecc), olio di oliva, sale, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato)

VERDURE COTTE: GRIGLIATE (zucchine, ...)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

## **TERZA SETTIMANA**

### **LUNEDI**

PASTA AL RAGU': Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), Ragù (Macinato di Manzo, olio di oliva , cipolla, sedano, carote, passata di pomodoro, sale)

UOVA SODE: Uova

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **MARTEDI**

MINESTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

AFFETTATO : (prosciutto cotto, mortadella , fesa di tacchino ,...)

LEGUMI: (Piselli, fagioli, ceci)

### **MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, Sedano, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), Grana Padano

STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA: bistecca di manzo, sale , olio, origano, passata di

Prot. n. 103610 15 DIC. 2016



pomodoro

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **GIOVEDI**

MINISTRA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o farro o orzo

PETTO DI POLLO AI FERRI: Petto di pollo, sale, olio di oliva

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

### **VENERDI**

PASTA OLIO E SALVIA: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), olio di oliva, salvia

PESCE IMPANATO AL FORNO: pesce (Vitello di Mare, Pesce Spada, Platessa, ecc), pan grattato (o farina per polenta), sale , olio di oliva, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato)

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

## **QUARTA SETTIMANA**

### **LUNEDI**

PASTA AL BURRO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), burro

FORMAGGIO: **Asiago, Stracchino, Montasio, Caciotta, Grana Padano, Mozzarella**

VERDURE COTTE: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

### **MARTEDI**

CREMA DI VERDURA: base: (Patate, sedano, carote), e verdure con aggiunta di pastina o crostini di pane

ARROSTO DI TACCHINO: arrosto di tacchino o maiale, olio di oliva, rosmarino, salvia, cipolla, carota

VERDURE COTTE: al vapore (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)



VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **MERCOLEDI**

RISOTTO MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE: Riso Vialone Nano, Sedano, Carote, Cipolla, Sale (utilizzato per preparazione brodo vegetale), verdure varie (carote, cavolfiore, zucchine, zucca, radicchio, piselli, ecc), Grana Padano

BISTECCA DI MANZO AI FERRI: fettine di Manzo (per menù religiosi: fettine di tacchino), sale, olio

LEGUMI: (fagioli, piselli, ceci,...)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **GIOVEDI**

MINISTRA DI BRODO SGRASSATA: Carne di Manzo (per diete religiose: Carne di Pollo), sedano, carote, cipolla, pastina, Grana Padano

POLPETTONE DI MANZO: macinato di manzo ( per menù religiosi di tacchino), sedano, carote, cipolla, sale, olio di oliva

VERDURA COTTA: al forno (zucchine, cavolfiore, carote, porro, spinaci, broccoli, finocchio, ecc)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro

### **VENERDI**

PASTA AL POMODORO: Pasta ( mezze penne, fusilli corti , tortiglioni, sedanini, farfalline), sugo di pomodoro ( passata di pomodoro, carote, cipolla, sale)

PESCE AL FORNO: Pesce (Vitello di Mare, Pesce Spada, Platessa, ...) olio di oliva, sale, limone. Se hamburger di pesce (pesce, pan grattato)

VERDURA COTTA: SPADELLATE (zucchine, carote,..)

VERDURE CRUDE: carote, radicchio dolce, finocchio, cappuccio, insalata, pomodoro