



## Menù Scuole Elementari Comune di Montecchio Maggiore

*Autunno - Inverno  
Anno Scolastico 2020-2021*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dall' 1 al 5 Febbraio	LUN.	Pasta al pomodoro e piselli	Frittata al forno	Insalata e olive	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdure con pastina	Hamburger di tacchino	Patate e fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta
	MER.	Bigoli al pomodoro	Fagioli al prezzemolo	Carote julienne	Budino
	GIO.	<b>Pasta al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bieta al tegame \ Cappuccio julienne</b>	<b>Frutta fresca</b>
	VEN.	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote all'olio \ Insalata e mais</b>	<b>Mousse di frutta</b>
Dall' 8 al 12 Febbraio	LUN.	<b>Pasta al ragù di manzo</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Ins. e cappuccio viola</b>	<b>Dolce da forno</b>
	MAR.	Pasta all'ortolana	Formaggio stracchino	Zucchine al tegame	Frutta fresca
	MER.	Passato di verdure con farro	Frittata al forno	Patate e fagiolini all'olio	Mousse di frutta
	GIO.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bocconcini di pollo</b>	<b>Riso all'olio \ Insalata verde</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	VEN.	Pasta al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Insalata e carote julienne	Frutta fresca
Dal 15 al 19 Febbraio	LUN.	Crema di patate e carote con crostini	Prosciutto cotto	Fagiolini all'olio	Mousse di frutta
	MAR.	Pasta alla crema di cavolfiori	Bastoncini di merluzzo al forno	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MER.	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Broccoli al tegame \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	GIO.	Riso al sugo vegetale	Fettina di tacchino agli aromi	Carote all'olio	Frutta fresca
	VEN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Formaggio asiago</b>	<b>Patate al forno \ Insalata verde</b>	<b>Budino</b>
Dal 22 al 26 Febbraio	LUN.	Gnocchi al pomodoro	Formaggio mozzarella	Carote baby all'olio	Frutta fresca
	MAR.	<b>Pasticcio di lasagne al forno</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Finocchio all'olio \ Insalata e mais</b>	<b>Budino</b>
	MER.	Riso all'olio	Arrostato di tacchino al forno	Bieta al tegame	Mousse di frutta
	GIO.	Pasta all'ortolana	Frittata al forno	Insalata e cappuccio viola	Frutta fresca
	VEN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Merluzzo al pomodoro e olive</b>	<b>Polenta \ Insalata verde</b>	<b>Dolce da forno</b>
Dall' 1 al 5 Marzo	LUN.	<b>Riso alla crema di zucca</b>	<b>Fagioli all'uccelletto</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MAR.	<b>Pasta al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Cappuccio julienne</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	MER.	Passato di verdure con orzo	Formaggio asiago	Purè di patate	Frutta fresca
	GIO.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spezzatino di manzo</b>	<b>Polenta \ Insalata e carote julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	VEN.	Pasta al pomodoro e ricotta	Frittata al forno	Insalata e cappuccio viola	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi)



## Menù Scuole Elementari Comune di Montecchio Maggiore

Autunno - Inverno  
Anno Scolastico 2020-2021

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dall' 8 al 12 Marzo	LUN.	<b>PIATTO UNICO</b>	Petto di pollo alla salvia	Patate e piselli al tegame \ Ins. e radicchio	<b>Budino</b>
	MAR.	Pasta al ragù di manzo	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Broccoli al tegame \ Carote julienne</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MER.	Pasta alla crema di cavolfiori	Frittata al forno	Insalata e mais	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Fagioli al prezzemolo	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	VEN.	Passato di verdure con farro	Polpette di merluzzo al forno	Fagiolini al tegame	Mousse di frutta
Dal 15 al 19 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e basilico	Tonno sott'olio	Cavolfiori gratinati	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdure con crostini	Polpette di manzo al forno	Cappuccio julienne	Dolce da forno
	MER.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Straccetti di tacchino</b>	<b>Polenta \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	GIO.	<b>Pasticcio di pomodoro e mozzarella</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Ins.e cappuccio viola</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	VEN.	Riso alla crema di zucca	Lenticchie al tegame	Insalata e mais	Frutta fresca
Dal 22 al 26 Marzo	LUN.	Pasta al sugo vegetale	Frittata al forno	Carote julienne	Mousse di frutta
	MAR.	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Piselli al tegame \ Insalata e mais</b>	<b>Budino</b>
	MER.	<b>Pasta al ragù di manzo</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bieta al tegame \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	GIO.	Riso all'olio	Bastoncini di merluzzo al forno	Insalata e olive	Frutta fresca
	VEN.	Crema di patate e porri con pastina	Formaggio latteria	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
Dal 29 Marzo al 2 Aprile	LUN.	Ravioli di magro al burro e salvia	Prosciutto cotto	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pesto delicato	Frittata al forno	Insalata verde	Mousse di frutta
	MER.	<b>Spaghetti al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote e piselli al tegame \ Insalata e olive</b>	<b>Dolce da forno</b>
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli	Ricotta	Spinaci al tegame	Frutta fresca
	VEN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Polpettone di tacchino al forno</b>	<b>Riso all'olio \ Ins.e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
Dal 5 al 9 Aprile	LUN.	<b>Pasta al ragù di carni bianche</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote all'olio \ Insalata e cappuccio viola</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MAR.	Riso al sugo vegetale	Fagioli al prezzemolo	Carote julienne	Frutta fresca
	MER.	Crema di zucca con crostini	Formaggio stracchino	Polenta	Frutta fresca
	GIO.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Arrosti di maiale al forno</b>	<b>Patate all'olio \ Insalata verde</b>	<b>Budino</b>
	VEN.	Pasta al pomodoro e basilico	Merluzzo gratinato al forno	Insalata e mais	Mousse di frutta

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi)



## Menù Scuole Infanzia Comune di Montecchio Maggiore

*Autunno - Inverno  
Anno Scolastico 2020-2021*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dall' 1 al 5 Febbraio	<i>LUN.</i>	Pasta al pomodoro e piselli	Frittata al forno	Insalata e olive	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	Passato di verdure con pastina	Hamburger di tacchino	Patate e fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta
	<i>MER.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Fagioli al prezzemolo	Carote julienne	Budino
	<i>GIO.</i>	<b>Pasta al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bieta al tegame \ Cappuccio julienne</b>	<b>Frutta fresca</b>
	<i>VEN.</i>	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote all'olio \ Insalata e mais</b>	<b>Mousse di frutta</b>
Dall' 8 al 12 Febbraio	<i>LUN.</i>	<b>Pasta al ragù di manzo</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Ins. e cappuccio viola</b>	<b>Dolce da forno</b>
	<i>MAR.</i>	Pasta all'ortolana	Formaggio stracchino	Zucchine al tegame	Frutta fresca
	<i>MER.</i>	Passato di verdure con farro	Frittata al forno	Patate e fagiolini all'olio	Mousse di frutta
	<i>GIO.</i>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bocconcini di pollo</b>	<b>Riso all'olio \ Insalata verde</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	<i>VEN.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Insalata e carote julienne	Frutta fresca
Dal 15 al 19 Febbraio	<i>LUN.</i>	Crema di patate e carote con crostini	Prosciutto cotto	Fagiolini all'olio	Mousse di frutta
	<i>MAR.</i>	Pasta alla crema di cavolfiori	Bastoncini di merluzzo al forno	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	<i>MER.</i>	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Broccoli al tegame \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	<i>GIO.</i>	Riso al sugo vegetale	Fettina di tacchino agli aromi	Carote all'olio	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Formaggio asiago</b>	<b>Patate al forno \ Insalata verde</b>	<b>Budino</b>
Dal 22 al 26 Febbraio	<i>LUN.</i>	Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio mozzarella	Carote baby all'olio	Frutta fresca
	<i>MAR.</i>	<b>Pasticcio di lasagne al forno</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Finocchio all'olio \ Insalata e mais</b>	<b>Budino</b>
	<i>MER.</i>	Riso all'olio	Arrostato di tacchino al forno	Bieta al tegame	Mousse di frutta
	<i>GIO.</i>	Pasta all'ortolana	Frittata al forno	Insalata e cappuccio viola	Frutta fresca
	<i>VEN.</i>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Merluzzo al pomodoro e olive</b>	<b>Polenta \ Insalata verde</b>	<b>Dolce da forno</b>
Dall' 1 al 5 Marzo	<i>LUN.</i>	<b>Riso alla crema di zucca</b>	<b>Fagioli all'uccelletto</b>	<b>Insalata verde</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	<i>MAR.</i>	<b>Pasta al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Cappuccio julienne</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	<i>MER.</i>	Passato di verdure con orzo	Formaggio asiago	Purè di patate	Frutta fresca
	<i>GIO.</i>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spezzatino di manzo</b>	<b>Polenta \ Insalata e carote julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	<i>VEN.</i>	Pasta al pomodoro e ricotta	Frittata al forno	Insalata e cappuccio viola	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi)



## Menù Scuole Infanzia Comune di Montecchio Maggiore

*Autunno - Inverno  
Anno Scolastico 2020-2021*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
Dall' 8 al 12 Marzo	LUN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Petto di pollo alla salvia</b>	<b>Patate e piselli al tegame \ Ins. e radicchio</b>	<b>Budino</b>
	MAR.	<b>Pasta al ragù di manzo</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Broccoli al tegame \ Carote julienne</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MER.	Pasta alla crema di cavolfiori	Frittata al forno	Insalata e mais	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Fagioli al prezzemolo	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	VEN.	Passato di verdure con farro	Polpette di merluzzo al forno	Fagiolini al tegame	Mousse di frutta
Dal 15 al 19 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e basilico	Halibut all'olio e limone	Cavolfiori gratinati	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdure con crostini	Polpette di manzo al forno	Cappuccio julienne	Dolce da forno
	MER.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Straccetti di tacchino</b>	<b>Polenta \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	GIO.	<b>Pasticcio di pomodoro e mozzarella</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Spinaci al tegame \ Ins.e cappuccio viola</b>	<b>Mousse di frutta</b>
	VEN.	Riso alla crema di zucca	Lenticchie al tegame	Insalata e mais	Frutta fresca
Dal 22 al 26 Marzo	LUN.	Pasta al sugo vegetale	Frittata al forno	Carote julienne	Mousse di frutta
	MAR.	<b>Pizza margherita</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Piselli al tegame \ Insalata e mais</b>	<b>Budino</b>
	MER.	<b>Pasta al ragù di manzo</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Bieta al tegame \ Insalata e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	GIO.	Riso all'olio	Bastoncini di merluzzo al forno	Insalata e olive	Frutta fresca
	VEN.	Crema di patate e porri con pastina	Formaggio latteria	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
Dal 29 Marzo al 2 Aprile	LUN.	Ravioli di magro al burro e salvia	Prosciutto cotto	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pesto delicato	Frittata al forno	Insalata verde	Mousse di frutta
	MER.	<b>Pasta al sugo di pesce</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote e piselli al tegame \ Insalata e olive</b>	<b>Dolce da forno</b>
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli	Ricotta	Spinaci al tegame	Frutta fresca
	VEN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Polpettone di tacchino al forno</b>	<b>Riso all'olio \ Ins.e radicchio</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
Dal 5 al 9 Aprile	LUN.	<b>Pasta al ragù di carni bianche</b>	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Carote all'olio \ Insalata e cappuccio viola</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MAR.	Riso al sugo vegetale	Fagioli al prezzemolo	Carote julienne	Frutta fresca
	MER.	Crema di zucca con crostini	Formaggio stracchino	Polenta	Frutta fresca
	GIO.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Arrosto di maiale al forno</b>	<b>Patate all'olio \ Insalata verde</b>	<b>Budino</b>
	VEN.	Pasta al pomodoro e basilico	Merluzzo gratinato al forno	Insalata e mais	Mousse di frutta

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi)