



Menù Scuole Materne Comune di Montecchio Maggiore

Autunno - Inverno

Anno scolastico 2018-2019

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dal 26 al 30 Novembre	LUN.	Riso al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Carote trifolate \ Insalata verde	Mousse di frutta
	MAR.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame\ Ins.e cappuccio viola	Budino
	MER.	Pasta al pomodoro e basilico	Fagioli al prezzemolo	Finocchio gratinato \ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	GIO.	Pasta all'olio	Hamburger di manzo	Bieta al tegame\ Carote julienne	Frutta fresca
	VEN.	Pastina in brodo vegetale	Merluzzo alla vicentina	Polenta\ Insalata verde	Frutta fresca
Dal 3 al 7 dicembre	LUN.	Minestra di riso e patate	Scorfano gratinato al forno	Spinaci al tegame \ Insalata e mais	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pomodoro e origano	Fagioli all'uccelletto	Carote all'olio\ Insalata e finocchio	Frutta fresca
	MER.	PIATTO UNICO	Bocconcini di pollo alle verdure	Riso all'olio\ Carote julienne	Frutta fresca
	GIO.	Pasta al pesto delicato	Polpette di ceci al pomodoro	Broccoli spadellati\ Insalata verde	Budino
	VEN.	PIATTO UNICO	Spezzatino di manzo	Patate all'olio\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
Dal 10 al 14 Dicembre	LUN.	Pasta al pomodoro e origano	Fagioli al prezzemolo	Cavolfiore gratinato\ Ins.e radicchio	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdure con farro	Prosciutto cotto	Spinaci al tegame\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MER.	PIATTO UNICO	Bastoncini di merluzzo al forno	Patate all'olio\ Insalata verde	Mousse di frutta
	GIO.	Pasta al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Carote al tegame\ Insalata e mais	Frutta fresca
	VEN.	Riso alla milanese	Piselli al tegame	Finocchi all'olio\ Insalata e carote	Crostatina all'albicocca
Dal 17 al 21 Dicembre	LUN.	PIATTO UNICO	Straccetti di tacchino	Purè di patate \ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MAR.	Pasticcio di lasagne al forno	PIATTO UNICO	Broccoli al tegame \ Carote julienne	Mousse di frutta
	MER.	Crema di patate e porri con crostini	Frittata al forno	Carote baby all'olio \ Insalata e mais	Frutta fresca
	GIO.	Pasta all'ortolana	Scorfano gratinato al forno	Fagiolini trifolati\ Ins.e cappuccio viola	Plumcake c\gocce ciocc
	VEN.	Pasta al pomodoro	Fagioli all'uccelletto	Spinaci al tegame \ Insalata e finocchio	Yogurt alla frutta
Dal 24 al 28 Dicembre	LUN.	Spatzle al burro e salvia	Formaggio asiago	Fagiolini all'olio\ Insalata e mais	Frutta fresca
	MAR.	Riso al pomodoro	Lenticchie in umido	Carote all'olio\ Insalata verde	Yogurt alla frutta
	MER.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Bieta al tegame\ Carote julienne	Mousse di frutta
	GIO.	PIATTO UNICO	Seppie in umido con piselli	Polenta\ Cappuccio julienne	Tortino di farro
	VEN.	Crema di zucca	Petto di pollo agli aromi	Patate al forno\ Insalata e radicchio	Frutta fresca

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



Menù Scuole Materne Comune di Montecchio Maggiore

Autunno - Inverno

Anno scolastico 2018-2019

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dal 31 Dicembre al 4 Gennaio	LUN.	Pasta integrale al pesto delicato	Bastoncini di merluzzo al forno	Finocchi gratinati\ Insalata verde	Mousse di frutta
	MAR.	Pasta al pomodoro e basilico	Fagioli al prezzemolo	Broccoli spadellati\ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	MER.	Pasta al ragù di manzo	PIATTO UNICO	Carote all'olio\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Formaggio mozzarella	Fagiolini trifolati\ Insalata e mais	Frutta fresca
	VEN.	Minestra di pasta e ceci	PIATTO UNICO	Bieta al tegame\ Insalata e carote julienne	Budino
Dal 7 al 11 Gennaio	LUN.	Riso alla crema di zucca\asparagi	Lenticchie in umido/Farinata di ceci	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	MAR.	Pasta all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Cavolfiore all'olio\ Carote julienne	Mousse di frutta
	MER.	Passato di verdure con crostini	Straccetti di manzo	Patate all'olio\ Insalata verde	Frutta fresca
	GIO.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Piselli al tegame\ Insalata e finocchio	Budino
	VEN.	Pasta al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
Dal 14 al 18 Gennaio	LUN.	PIATTO UNICO	Arrosto di tacchino al forno	Patate al forno\ Rape rosse all'olio	Frutta fresca
	MAR.	Riso al pomodoro	Frittata al forno	Bieta al tegame\ Insalata e capp viola	Frutta fresca
	MER.	Pasta al pesto delicato	PIATTO UNICO	Fagioli all'uccelletto\ Insalata e finocchio	Mousse di frutta
	GIO.	Passato di verdure con farro	Merluzzo alla vicentina	Polenta\ Insalata e radicchio	Tortino di farro
	VEN.	Spatzle al burro e salvia	Purè di ceci	Carote baby trifolate\ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
Dal 21 al 25 Gennaio	LUN.	Pasta all'ortolana	PIATTO UNICO	Cavolfiori gratinati\ Carote julienne	Mousse di frutta
	MAR.	Ravioli di magro al burro e salvia	Piselli al tegame	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Budino
	MER.	Stelline in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Patate al forno\ Insalata verde	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Polpette di ceci	Carote trifolate\ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
	VEN.	Pasticcio di mozzarella e pomodoro	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
Dal 28 Gennaio al 1 Febbraio	LUN.	Pasta al sugo vegetale	Petto di pollo agli aromi	Bieta al tegame\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MAR.	PIATTO UNICO	Spezzatino di manzo	Polenta\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
	MER.	Riso alla milanese	Formaggio asiago	Verze brasate o Carote baby all'olio\ Ins.verde	Yogurt alla frutta
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli	PIATTO UNICO	Patate al forno\ Carote julienne	Budino
	VEN.	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pesce gratinato al forno	Finocchio all'olio\ Insalata e capp. viola	Frutta fresca

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



Menù Scuole Elementari Comune di Montecchio Maggiore

Autunno - Inverno

Anno scolastico 2018-2019

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dal 26 al 30 Novembre	LUN.	Riso al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Carote trifolate \ Insalata verde	Mousse di frutta
	MAR.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame\ Ins.e cappuccio viola	Budino
	MER.	Gnocchi al pomodoro e basilico	Fagioli al prezzemolo	Finocchio gratinato \ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	GIO.	Pasta all'olio	Hamburger di manzo	Bieta al tegame\ Carote julienne	Frutta fresca
	VEN.	Pastina in brodo vegetale	Merluzzo alla vicentina	Polenta\ Insalata verde	Frutta fresca
Dal 3 al 7 dicembre	LUN.	Minestra di riso e patate	Tonno sott'olio	Spinaci al tegame \ Insalata e mais	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pomodoro e origano	Fagioli all'uccelletto	Carote all'olio\ Insalata e finocchio	Frutta fresca
	MER.	PIATTO UNICO	Bocconcini di pollo alle verdure	Riso all'olio\ Carote julienne	Frutta fresca
	GIO.	Spaghetti al pesto delicato	Polpette di ceci al pomodoro	Broccoli spadellati\ Insalata verde	Budino
	VEN.	PIATTO UNICO	Spezzatino di manzo	Patate all'olio\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
Dal 10 al 14 Dicembre	LUN.	Pasta al pomodoro e origano	Fagioli al prezzemolo	Cavolfiore gratinato\ Ins.e radicchio	Frutta fresca
	MAR.	Passato di verdure con farro	Prosciutto cotto	Spinaci al tegame\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MER.	PIATTO UNICO	Bastoncini di merluzzo al forno	Patate all'olio\ Insalata verde	Mousse di frutta
	GIO.	Pasta al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Carote al tegame\ Insalata e mais	Frutta fresca
	VEN.	Riso alla milanese	Piselli al tegame	Finocchi all'olio\ Insalata e carote	Crostatina all'albicocca
Dal 17 al 21 Dicembre	LUN.	PIATTO UNICO	Straccetti di tacchino	Purè di patate \ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MAR.	Pasticcio di lasagne al forno	PIATTO UNICO	Broccoli al tegame \ Carote julienne	Mousse di frutta
	MER.	Crema di patate e porri con crostini	Frittata al forno	Carote baby all'olio \ Insalata e mais	Frutta fresca
	GIO.	Pasta all'ortolana	Scorfano gratinato al forno	Fagiolini trifolati\ Ins.e cappuccio viola	Plumcake c\gocce ciocc
	VEN.	Pasta al pomodoro	Fagioli all'uccelletto	Spinaci al tegame \ Insalata e finocchio	Yogurt alla frutta
Dal 24 al 28 Dicembre	LUN.	Spatzle al burro e salvia	Formaggio asiago	Fagiolini all'olio\ Insalata e mais	Frutta fresca
	MAR.	Riso al pomodoro	Lenticchie in umido	Carote all'olio\ Insalata verde	Yogurt alla frutta
	MER.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Bieta al tegame\ Carote julienne	Mousse di frutta
	GIO.	PIATTO UNICO	Seppie in umido con piselli	Polenta\ Cappuccio julienne	Tortino di farro
	VEN.	Crema di zucca	Coscette di pollo al forno	Patate al forno\ Insalata e radicchio	Frutta fresca

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



Menù Scuole Elementari Comune di Montecchio Maggiore

Autunno - Inverno

Anno scolastico 2018-2019

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dal 31 Dicembre al 4 Gennaio	LUN.	Pasta integrale al pesto delicato	Bastoncini di merluzzo al forno	Finocchi gratinati\ Insalata verde	Mousse di frutta
	MAR.	Spaghetti al pomodoro e basilico	Fagioli al prezzemolo	Broccoli spadellati\ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	MER.	Pasta al ragù di manzo	PIATTO UNICO	Carote all'olio\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Formaggio mozzarella	Fagiolini trifolati\ Insalata e mais	Frutta fresca
	VEN.	Minestra di pasta e ceci	PIATTO UNICO	Bieta al tegame\ Insalata e carote julienne	Budino
Dal 7 al 11 Gennaio	LUN.	Riso alla crema di zucca\asparagi	Lenticchie in umido/Farinata di ceci	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Yogurt alla frutta
	MAR.	Pasta all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Cavolfiore all'olio\ Carote julienne	Mousse di frutta
	MER.	Passato di verdure con crostini	Straccetti di manzo	Patate all'olio\ Insalata verde	Frutta fresca
	GIO.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Piselli al tegame\ Insalata e finocchio	Budino
	VEN.	Bigoli al ragù di carni bianche	PIATTO UNICO	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
Dal 14 al 18 Gennaio	LUN.	PIATTO UNICO	Arrosto di tacchino al forno	Patate al forno\ Rape rosse all'olio	Frutta fresca
	MAR.	Riso al pomodoro	Frittata al forno	Bieta al tegame\ Insalata e capp viola	Frutta fresca
	MER.	Pasta al pesto delicato	PIATTO UNICO	Fagioli all'uccelletto\ Insalata e finocchio	Mousse di frutta
	GIO.	Passato di verdure con farro	Merluzzo alla vicentina	Polenta\ Insalata e radicchio	Tortino di farro
	VEN.	Spatzle al burro e salvia	Purè di ceci	Carote baby trifolate\ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
Dal 21 al 25 Gennaio	LUN.	Pasta al tonno e pomodoro	PIATTO UNICO	Cavolfiori gratinati\ Carote julienne	Mousse di frutta
	MAR.	Ravioli di magro al burro e salvia	Piselli al tegame	Fagiolini trifolati\ Cappuccio julienne	Budino
	MER.	Stelline in brodo vegetale	Prosciutto cotto	Patate al forno\ Insalata verde	Frutta fresca
	GIO.	Riso al pomodoro	Polpette di ceci	Carote trifolate\ Insalata e mais	Yogurt alla frutta
	VEN.	Pasticcio di mozzarella e pomodoro	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
Dal 28 Gennaio al 1 Febbraio	LUN.	Pasta al sugo vegetale	Petto di pollo agli aromi	Bieta al tegame\ Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MAR.	PIATTO UNICO	Spezzatino di manzo	Polenta\ Insalata e radicchio	Frutta fresca
	MER.	Riso alla milanese	Formaggio asiago	Verze brasate o Carote baby all'olio\ Ins.verde	Yogurt alla frutta
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli	PIATTO UNICO	Patate al forno\ Carote julienne	Budino
	VEN.	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pesce gratinato al forno	Finocchio all'olio\ Insalata e capp. viola	Frutta fresca

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