

FIESSO UMBERTIANO CU.CE. - SCUOLE primarie A.S. 2017-2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
3° SETTIMANA DAL 2 OTTOBRE	garganelli all'uovo al pomodoro	passato di verdura con pastina*	Pasta al pesto	Riso con zucca e porri*	crema di carote con pasta
	prosciutto cotto	spezzatino di manzo con patate*	formaggio mozzarella vaccina	Coscia Di Pollo Al Forno	Merluzzo in umido*
	verdura cruda	verdura cruda	Fagiolini In Tegame *	Carote all'olio *	polenta e verdura cruda
	frutta fresca e pane	Frutta Fresca e pane	Frutta Fresca e pane	Frutta Fresca e pane	yogurt alla frutta e pane
4° SETTIMANA DAL 9 OTTOBRE	pasta integrale al pomodoro *	PU: tagliatelle all'uovo con ragù di tacchino	riso alle zucchini	Minestra di ceci con pasta	pastina in brodo vegetale
	petto di pollo al forno	carote e piselli al tegame	filetto di merluzzo gratinato*	Formaggio ASIAGO 1/2 Porzione	spezzatino di Manzo in umido
	Bieta Erbetta All'Olio *	verdura cruda	verdura cruda	verdura cruda	macedonia di verdura vapore*
	Frutta Fresca e pane	Frutta Fresca e pane	Frutta Fresca e pane	budino e pane	Frutta Fresca e pane
5° SETTIMANA DAL 16 OTTOBRE	riso all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta Al Ragu' di verdure	pasta Tonno Bianca	passato di verdura con pastina*
	Petto di pollo al forno	Prosciutto crudo	frittata al forno	filetto di merluzzo gratinato*	spezzatino di lonza in umido
	patate, carote e broccoletti al vapore*	Finocchi gratinati*	verdura cruda	fagiolini al tegame*	polenta e verdura cruda
	Frutta Fresca e pane	Frutta Fresca e pane	Yogurt alla frutta e pane	Frutta e pane	Frutta Fresca e pane
NOTE:					
i piatti contrassegnati da * possono avere al loro interno uno o più ingredienti surgelati all'origine	per condire le verdure crude e cotte viene utilizzato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO, in cottura anche olio di mais (salvo indicazioni specifiche diverse)	i piatti con grammatura ridotta (mezza porzione) sono associati ad un piatto nutrizionalmente ricco (da considerarsi piatto unico)	le grammature utilizzate sono quelle indicate dalle LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA della Regione Veneto	Le verdure fresche BIOLOGICHE e la frutta BIOLOGICA possono cambiare a seconda della disponibilità del mercato ortofrutticolo	
non è consentito l'uso del glutammato, gli insaporitori aromatici sono esclusivamente a base di spezie e verdure	le verdure di fondo (sedano carota e cipolla) vengono tritate, non prefritte, scaldate in brasiera con acqua con successiva aggiunta di olio a crudo.	per le preparazioni che contengono CARNE DI MAIALE sono previsti piatti alternativi per le diete etico/religiose	il PROSCIUTTO COTTO utilizzato è senza polifostati, senza lattosio né proteine del latte, senza glutine CONTIENE PROTEINE DI SOIA.		

Tutte le preparazioni alimentari sono realizzate in un stabilimento che fa uso di:

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.- (2) Crostacei e prodotti derivati.- (3) Uova e prodotti derivati
- (4) Pesce prodotti derivati.- (5) Arachidi e prodotti derivati.- (6) Soia e prodotti derivati.- (7) Latte e prodotti derivati incluso lattosio.
- (8) Frutta a guscio e prodotti derivati.- (9) Sedano e prodotti derivati.- (10) Senape e prodotti derivati.- (11) Semi di sesamo e prodotti derivati.
- (12) Anidride solforosa e solfiti.- (13) Lupini e prodotti derivati.- (14) Molluschi e prodotti derivati