



COMUNE DI VEDELAGO
MENU AUTUNNALE A.S.2023/2024
SCUOLE PRIMARIE

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA dall'11-09 al 15-09 dal 16-10 al 20-10 dal 20-11 al 24-11	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO GNOCCHI BIO AL RAGU DEL CORTILE
	Secondo	FORMAGGIO ASIAGO DOP	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	BURGER DI PESCE MSC CON LIMONE A PARTE	CAROTE BIO ALL'OLIO
	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	CAROTE BIO SPADELLATE	FINOCCHI BIO E CAROTE BIO JULIENNE
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
2^SETTIMANA dal 18-09 al 22-09 dal 23-10 al 27-10 dal 27-11 al 01-12	Primo	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO	PASTA BIO AI FORMAGGI	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI
	Secondo	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	BIETA BIO ALL'OLIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO
	Contorno	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO AL VAPORE
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
3^SETTIMANA dal 25-09 al 29-09 dal 30-10 al 03-11 dal 04-12 al 08-12	Primo	CREMA DI ORTAGGI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO ALLA CARDINALE BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO POLPETTE DI CARNE BIANCHE AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL PESTO
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	MERLUZZO MSC ALLE VERDURE BIO	PATATE BIO AL VAPORE	MINIBURGER DI ZUCCA E CAROTE
	Contorno	PURE' DI PATATE BIO	CAROTE BIO SPADELLATE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4^SETTIMANA dal 02-10 al 06-10 dal 06-11 al 10-11 dall'11-12 al 15-12	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE	CREMA AUTUNNALE BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO CON SUGO BIANCO DI PISELLI BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPEZZATINO POLLO BIO E TACCHINO BIO	FRITTATA BIO ALLA VENETA	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE
	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA VERDE BIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLF, BROCC, CAR)	CAROTE BIO JULIENNE
	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
5^SETTIMANA dal 09-10 al 13-10 dal 13-11 al 17-11 dal 18-12 al 22-12	Primo	PASTA BIO ALL'AMATRICIANA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL BURRO BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO
	Secondo	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	FRITTATA BIO ALLA VENETA	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	POLPETTE DI PESCE MSC AL FORNO	CAROTE BIO SPADELLATE
	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO AL VAPORE	INSALATA MISTA BIO	FINOCCHI BIO E CAROTE JULIENNE BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA AL LIMONE (uovo-burro BIO)
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO

Le grammature dei piatti rispettano quanto previsto dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

I menù rispettano quanto riportato dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto e Criteri Ambientali Minimi.

Gli ingredienti delle pietanze sono disponibili presso i terminali, esposti nel locale mensa. Le addette alla somministrazione possono aggiungere olio extra-vergine biologico a crudo a sale alle pietanze.

