



MENU PRIMAVERILE A.S.2023/2024

SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI VEDELAGO

DS 5700/41

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	CREMA DI ZUCCHINE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA DOP	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	MINIBURGER DI PISELLI, ZUCCA E CAROTE	POLPETTE DI PESCE MSC CON VERDURE BIO
	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	PATATE BIO AL VAPORE + POMODORI BIO	CAROTE BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO	INSALATA VERDE BIO
	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
dal 18/03 al 22/03						
dal 22/04 al 26/04						
dal 27/05 al 31/05		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
2^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALL'ORTOLANA	PASTA BIO ALL'OLIO EVO BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO ALLE VERDURE BIO	PASTA BIO ALLA MAMMAROSA	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO - il 03/05 -il 07/06 PASTA FREDDA
	Secondo	BOCCONCINI MOZZARELLA BIO	POLPETTE DI CARNI BIANCHE BIO	POMODORI BIO	BASTONCINI DI MERLUZZO + LIMONE	UOVA BIO STRAPAZZATE
	Contorno	BIETA BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAROTE JULIENNE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO	INSALATA VERDE BIO	POMODORI BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
dal 25/03 al 29/03						
dal 29/04 al 03/05						
dal 03/06 al 07/06		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
3^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA BIO	VELLUTATA DI ZUCCHINE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL PESTO	PIATTO UNICO PASTA BIO PRIMAVERILE (ragù cortile+peperoni)
	Secondo	UOVA STRAPAZZATE BIO	1/2 PROSCIUTTO COTTO BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO
	Contorno	PISELLI BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAPPUCCIO BIO VIOLA E VERDE JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO	CAROTE JULIENNE BIO	FINOCCHI 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
dal 01/04 al 05/04						
dal 06/05 al 10/05						
		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
4^SETTIMANA	Primo	CREMA DI VERDURE BIO CON RISO BIO	PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA DOP	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO ARROSTO DI MAIALE BIO P.U.	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA
	Secondo	BOCCONCINI DI POLLO BIO E TACCHINO BIO AL POMODORO BIO	BASTONCINI DI MERLUZZO + LIMONE	BOCCONCINI DI MOZZARELLA BIO	PATATE BIO AL FORNO	MINIBURGER DI PISELLI, ZUCCA E CAROTE
	Contorno	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAROTE JULIENNE BIO	INSALATA VERDE BIO	FINOCCHI BIO JULIENNE	CAPPUCCIO BIO VERDE E VIOLA JULIENNE
	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
dal 08/04 al 12/04						
dal 13/05 al 17/05						
		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
5^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALLA CREMA DI ZUCCHINE BIO E RICOTTA BIO	PASTA BIO CON SUGO BIANCO AL TONNO	PIZZA BIO il 21.05 INSALATA DI RISO	CREMA DI CAROTE BIO CON RISO BIO	TIMBALLO ALLA ROMANA
	Secondo	FAGIOLI BIO AL POMODORO BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	1/2 PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	COSCETTE DI POLLO BIO	BOCCONCINI DI MOZZARELLA BIO
	Contorno	INSALATA VERDE BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAPPUCCIO BIO VIOLA E VERDE JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO	CAROTE JULIENNE BIO
	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
dal 15/04 al 19/04						
dal 20/05 al 24/05						
		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO

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 alle pietanze. La verdura cruda sarà condita con olio extra-vergine biologico e sale, con aceto di mele a disposizione.

