

MENÙ INVERNALE A.S. 2024/2025

Doposcuola Parrocchiale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura di stagione Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Seppie bollite o cuori di merluzzo Patate lesse/al forno Pane	Passato di verdure** Petto di pollo Patate/Purè Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Hamburger di pollo e tacchino o bistecche di vitello*** Verdure di stagione Pane	Pasta all'olio Prosciutto cotto Verdure di stagione Pane
2^ SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio* Verdure di stagione e/o legume Pane	Passato di verdure** Petto di pollo o tacchino Patate lesse/forno Pane	Riso bianco o con zucca Frittata o uova sode Legumi Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Carne macin. o polpette Purè di patate Pane	Pasta all'olio Cuori di merluzzo Verdure di stagione Pane
3^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Mozzarella o caciotta Verdure di stagione e/o legume Pane	Passato di verdure** Spezzatino di manzo Polenta Pane	Antipasto di verdure Pizza Frutta	Pasta all'olio Frittata o uova sode Legumi Pane	Risotto con verdure Coscette di pollo al forno Verdure di stagione Pane
4^ SETTIMANA	Pasta al ragù di carne rossa Verdura di stagione Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Polpetta di pesce Patate/purè Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Tonno Verdure di stagione Pane	Risotto con verdure Petto di pollo Verdure di stagione Pane	Pasta al pesto Frittata o uova sode Legumi Pane

* Formaggi: Asiago, lattiera, mozzarella, caciotta.

** Con aggiunta di un cereale tipo: pastina, riso, orzo, farro. Il passato di verdura SENZA aggiunta di PATATE.

*** A mesi alterni sarà sostituito con il vitello.

Il pesce viene gratinato direttamente nel centro cottura. Non si utilizzano prodotti panati industrialmente.

Le verdure di stagione saranno proposte giornalmente cotte o crude. L'antipasto prevede verdure crude.

Le grammature utilizzate per la preparazione del menù seguono le tabelle dietetiche riportate nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – Regione del Veneto (agosto 2017)

Merenda del mattino: frutta fresca di stagione alternata a fette biscottate o biscotti secchi o pane

Merenda del pomeriggio: frutta fresca di stagione alternata a fette biscottate o biscotti secchi o pane

MENÙ ESTIVO A.S. 2024/2025 (maggio-giugno)

Doposcuola Parrocchiale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Verdure di stagione Pane	Passato di verdure** Tonno Patate/Purè Pane	Risotto con verdure Petto di pollo o tacchino ai ferri*** Verdure di stagione Pane	Pasta fredda con piselli, verdure e formaggi* Verdure di stagione Pane	Pasta all'olio Frittata o uova sode Legumi Pane
2^ SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio* Verdure di stagione e/o Legume Pane	Passato di verdure** Petto di pollo o tacchino Patate lesse/forno Pane	Riso bianco o con zucca Frittata o uova sode Legumi Pane	Antipasto di verdura Minestra vegetale** Carne macin. o polpette Purè di patate Pane	Pasta all'olio Cuori di merluzzo Verdure di stagione Pane
3^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Verdura di stagione Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Seppie bollite o cuori di merluzzo Patate lesse/al forno Pane	Antipasto di verdure Pizza Frutta	Pasta all'olio Frittata o uova sode Legumi Pane	Risotto con verdure Coscette di pollo al forno Verdure di stagione Pane
4^ SETTIMANA	Pasta al ragù di carne rossa Verdura di stagione Pane	Antipasto di verdure Minestra vegetale** Polpetta di pesce Patate/ purè Pane	Riso con verdure di stagione Hamburger di tacchino Verdure di stagione Pane	Passato di verdure** Mozzarella Patate/Purè Pane	Pasta al pesto Frittata o uova sode Legumi Pane

* Formaggi: Asiago, latteria, mozzarella, caciotta.

** Con aggiunta di un cereale tipo: pastina, riso, orzo, farro. Il passato di verdura SENZA aggiunta di PATATE.

*** A mesi alterni sarà sostituito con il vitello.

Il pesce viene gratinato direttamente nel centro cottura. Non si utilizzano prodotti panati industrialmente.

Le verdure di stagione saranno proposte giornalmente cotte o crude. L'antipasto prevede verdure crude.

Le grammature utilizzate per la preparazione del menù seguono le tabelle dietetiche riportate nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – Regione del Veneto (agosto 2017)

Merenda del mattino: frutta fresca di stagione alternata a fette biscottate o biscotti secchi o pane

Merenda del pomeriggio: frutta fresca di stagione alternata a fette biscottate o biscotti secchi o pane