

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO DA AGEC PERIODO 1.7.2013 / 30.06.2016

ALLEGATO AT02 SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENU PER
CIASCUNA TIPOLOGIA DI
UTENTI



Sommario ARTICOLO 1 ARTICOLO 2 **ARTICOLO 3** ARTICOLO 4 ARTICOLO 5 **ARTICOLO 6** ARTICOLO 7 Menu per diete speciali per allergia/intolleranza......66 **ARTICOLO 8** Menu per diete speciali etico/religiose.......66 ARTICOLO 9 Ricette integrative per menu speciali......67 **ARTICOLO 10**



ARTICOLO 1 Organizzazione dei menù

I menù in uso presso le strutture scolastiche del Comune di Verona, sono suddivisi in tre tipologie: menù scuola dell'infanzia, menù scuola primaria e menù scuola secondaria. Attualmente i menù sono articolati a rotazione su cinque settimane, per cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì.

ARTICOLO 2 Esempi menù estivo e invernale

Si riportano in allegato i più recenti menù estivo ed invernale.

Si precisa che le variazioni che intervengono a ciascuna nuova applicazione sono relativi a poche pietanze e riguardano principalmente l'alternanza nelle diverse giornate e settimane.

ARTICOLO 3 Elenco preparazioni e ricette

ELENCO PRIMI PIATTI
CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI
CREMA DI PATATE E LATTUGA CON CROSTINI
CREMA DI ZUCCHINE CON RISO
FARFALLE/FUSILLI ALLA CREMA DI PORRI E GRANA
FUSILLI AL PESTO
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO
GNOCCHI AL POMODORO
MACCHERONI ALLA PASTORA(TACCHINO, VERDURE, PISELLI)
MINESTRA D'ORZO
MINESTRA DI RISO E SEDANO
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA
PASTA AGLI AROMI
PASTA AL BURRO E SALVIA
PASTA AL POMODORO
PASTA AL POMODORO E BASILICO
PASTA AL POMODORO E PISELLI
PASTA AL RAGÙ DI MANZO
PASTA AL RAGU` DI PESCE
PASTA AL SUGO VEGETARIANO
PASTA AL TONNO PREZZEMOLO E LIMONE
PASTA ALL'OLIO E GRANA
PASTA ALLA PIZZAIOLA
PASTA CON ZUCCHINE
PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA



PASTICCIO BIANCO PROSCIUTTO E CACIOTTA
PASTICCIO CON RAGÙ DI MANZO
PASTICCIO DI ZUCCA E RADICCHIO
PASTINA IN BRODO DI CARNE
RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO E SALVIA
RAVIOLI DI MAGRO POMODORO E BASILICO
RISO AL POMODORO
RISO AL RAGU` DI POLLO
RISO ALL'OLIO E GRANA PROFUMATO AL BASILICO
RISO CON PISELLI
RISO CON ZUCCHINE
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE
RISOTTO ALLA PARMIGIANA
RISOTTO ALLA PILOTA/RISO AL RAGÙ BIANCO
RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE
RISOTTO/CREMA DI RISO CON ZUCCA E SALVIA
SEDANINI AL BURRO E SALVIA
TORTELLINI IN BRODO
VELLUTATA DI VERDURE CON PASTINA
VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI

ELENCO SECONDI PIATTI
ARROSTO/DADOLINI DI MAIALE IN SALSA DI MELE
ASIAGO
ASIAGO O MONTE VERONESE
BOCCONCINI DI MAIALE AL LATTE
BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE
BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI
BOCCONCINI DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO)
BOLLITO DI MANZO
BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO
CAPRESE
COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO
COTOLETTA DI POLLO AGLI AROMI
CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI
DADINI DI MANZO ARROSTO
DADOLINI DI TACCHINO AL LIMONE
FESA/BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO
FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE
FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO
FRITTATA / UOVA STRAPAZZATE CON ZUCCHINE
FRITTATA O UOVA STRAPAZZATE
HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO
LONZA DI MAIALE AL LATTE
MANZO ARROSTO
D : 4 1: 70



MONTE VERONESE
MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE
MOZZARELLA
PALLINE DI MANZO AL POMODORO
PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS
PIZZA MARGHERITA
PLATESSA DORATA AL FORNO
POLENTA
POLPETTE DELICATE DI PESCE
POLPETTE DI PESCE
POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO
POLPETTONE DI MANZO E TACCHINO
PROSCIUTTO COTTO
SCALOPPE DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO)
SCALOPPE DI TACCHINO AL LIMONE
SCALOPPINE/BOCCONCINI DI MAIALE AGLI AGRUMI
SPEZZATINO DI MANZO
SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE
STRACCHINO
TONNO SGOCCIOLATO
UOVA STRAPAZZATE O SODE

ELENCO CONTORNIVANTIRACTI
ELENCO CONTORNI/ANTIPASTI
CAPUCCIO ALLA JULIENNE
CAPUCCIO E/O CAROTE
CAROTE ALL'OLIO LESSATE
CAROTE ALL'OLIO LESSATE - ANTIPASTO
CAROTE ALLA JULIENNE
CAROTE ALLA JULIENNE - ANTIPASTO
CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE
CAROTE E/O FINOCCHIO
CAROTE IN AGRODOLCE
FAGIOLINI IN TEGAME
FINOCCHIO ALLA JULIENNE GRATINATO AL FORNO
INSALATA
INSALATA DI PATATE E CAROTE
INSALATA E CAROTE ALLA JULIENNE
INSALATA E FINOCCHI
INSALATA E POMODORI
INSALATA E/O POMODORI
INSALATA E/O RADICCHIO
INSALATA E/O RADICCHIO - ANTIPASTO
PATATE AL FORNO
PATATE LESSE
PATATE PREZZEMOLATE
PISELLI AL PREZZEMOLO
D : 5 170



POMODORI
POMODORI CON ORIGANO
POMODORI E/O CAROTE ALLA JULIENNE
PURÈ
SALSA DI PANE
VERDURA CRUDA(INSALATA,CAROTE E ZUCCHINE JULIENNE)



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI	Fagioli cannellini secchi 15 gr Carote e patate 60 gr Cipolle 3 gr Formaggio grana 3 gr Olio extravergine di oliva 3 gr Sale qb Crostini di pane comune 10 gr	Fagioli cannellini secchi 20 gr Carote e patate 70 gr Cipolle 4 gr Formaggio grana 4 gr Olio extravergine di oliva 4 gr Sale qb Crostini di pane comune 15 gr	
	Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Mondare, tagliare, lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana e servire con crostini di pane a parte.	Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Mondare, tagliare, lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. A fine cottura frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana e servire con crostini di pane a parte.	
	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	
CREMA DI PATATE E LATTUGA CON CROSTINI	Crostini di pane 20 g Patate 50 g Insalata(Lattuga) 25 g Carote q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b. Prendere l'insalata e lavarla	Crostini di pane 30 g Patate 60 g Insalata(Lattuga) 30 g Carote q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Prendere l'insalata e lavarla	
	accuratamente e tagliarla grossolanamente; aggiungere patate, carote tagliati a dadi, assemblare il tutto e mettere la pentola sul fuoco aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare o passare le	accuratamente e tagliarla grossolanamente; aggiungere patate, carote tagliati a dadi, assemblare il tutto e mettere la pentola sul fuoco aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare o passare le	

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	verdure, mettere la pentola sul fornello e portare ad ebollizione fino a raggiungere la consistenza cremosa, controllando il grado di salatura. Prima di servire, aggiungere olio extravergine di oliva e formaggio grana.	verdure, mettere la pentola sul fornello e portare ad ebollizione fino a raggiungere la consistenza cremosa, controllando il grado di salatura. Prima di servire, aggiungere olio extravergine di oliva e formaggio grana.	
	Riso 60 g Zucchine 40 g Cipolla o porri 3 g Olio extravergine di oliva 3 g Formaggio grana 4 g Prezzemolo q.b. Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, cipolla, carota) q.b. Mondare, lavare, tagliare le		
CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	zucchine, la cipolla o i porri, cuocere nel brodo vegetale e salare. A metà cottura aggiungere il prezzemolo tritato. Successivamente aggiustare di sale e frullare. Per le cucine interne mondare il riso, aggiungerlo alla crema di zucchine e procedere alla cottura della minestra controllandone il grado di salatura. Prima di servire aggiungere il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.		



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Pasta di semola di grano duro 60 gr Porri 60 gr Formaggio grana 6 gr Olio extravergine di oliva 5 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e acqua) qb	Pasta di semola di grano duro 70 gr Porri 70 gr Formaggio grana 7 gr Olio extravergine di oliva 6 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e acqua) qb	Pasta di semola di grano duro 90 gr Porri 80 gr Formaggio grana 9 gr Olio extravergine di oliva 7 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e acqua) qb
FARFALLE/FUSILLI ALLA CREMA DI PORRI E GRANA	Mondare, lavare e tagliare i porri e stufarli in brasiera con il brodo vegetale. A fine cottura frullare e ridurre il tutto in una crema, aiutandosi eventualmente con un po' di brodo vegetale, aggiungere il grana e olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condirla con il sugo ottenuto.	Mondare, lavare e tagliare i porri e stufarli in brasiera con il brodo vegetale. A fine cottura frullare e ridurre il tutto in una crema, aiutandosi eventualmente con un po' di brodo vegetale, aggiungere il grana e olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condirla con il sugo ottenuto.	Mondare, lavare e tagliare i porri e stufarli in brasiera con il brodo vegetale. A fine cottura frullare e ridurre il tutto in una crema, aiutandosi eventualmente con un po' di brodo vegetale, aggiungere il grana e olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condirla con il sugo ottenuto.
	N.B. Per le cucine interne utilizzare il formato di pasta "Farfalle". Per i pasti trasportati: utilizzare il formato di pasta "Fusilli".	N.B. Per le cucine interne utilizzare il formato di pasta "Farfalle". Per i pasti trasportati: utilizzare il formato di pasta "Fusilli".	N.B. Per le cucine interne utilizzare il formato di pasta "Farfalle". Per i pasti trasportati: utilizzare il formato di pasta "Fusilli".
	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.
	Pasta 60 g Olio extravergine di oliva 5	Pasta 70 g Olio extravergine di oliva 6	Pasta 90 g Olio extravergine di oliva 7
FUSILLI AL PESTO	Formaggio grana 4 g Sale q.b. Basilico 1 g	Formaggio grana 5 g Sale q.b. Basilico 2 g	Formaggio grana 7 g Sale q.b. Basilico 3 g
TOULLIALTEUTO	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	e aggiungere olio e formaggio grana.	e aggiungere olio e formaggio grana.	e aggiungere olio e formaggio grana.
	Gnocchetti sardi 60 g Pomodori pelati 50 g Cipolla, carota 25 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.		
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.		
	Per le diete con esclusione di glutine utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.		
	Gnocchi 130 gr Pomodori Pelati 50 gr Cipolla o porri e carote 25 gr Olio extravergine di oliva 5 gr Formaggio grana 4 gr Sale qb	Gnocchi 150 gr Pomodori Pelati 60 gr Cipolla o porri e carote 30 gr Olio extravergine di oliva 6 gr Formaggio grana 5 gr Sale qb	Gnocchi 200 gr Pomodori Pelati 80 gr Cipolla o porri e carote 40 gr Olio extravergine di oliva 7 gr Formaggio grana 7 gr Sale qb
GNOCCHI AL POMODORO	Preparare il sugo di pomodoro unendo ai pelati le verdure (cottura a freddo); a fine cottura frullare il tutto aggiungendo l'olio extravergine di oliva crudo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.	Preparare il sugo di pomodoro unendo ai pelati le verdure (cottura a freddo); a fine cottura frullare il tutto aggiungendo l'olio extravergine di oliva crudo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.	pomodoro unendo ai pelati le verdure (cottura a freddo); a fine cottura frullare il tutto aggiungendo l'olio extravergine di oliva crudo. Cuocere gli gnocchi

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	per le diete con esclusione di glutine, utilizzare gocchi senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare gocchi senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare gocchi senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.
MACCHERONI ALLA	Pasta(Maccheroni) 60 g Fesa di tacchino 20 g Pomodori pelati 10 g Cipolla, carota e zucchine 6 g Piselli 6 g Olio extravergine d'oliva 3 g Prezzemolo q.b. Formaggio grana 4 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Mondare, lavare, tritare le	Pasta(Maccheroni) 70 g Fesa di tacchino 30 g Pomodori pelati 15 g Cipolla, carota e zucchine 8 g Piselli 7 g Olio extravergine d'oliva 3 g Prezzemolo q.b. Formaggio grana 5 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Mondare, lavare, tritare le	Pasta(Maccheroni) 90 g Fesa di tacchino 30 g Pomodori pelati 20 g Cipolla, carota e zucchine 8 g Piselli 8 g Olio extravergine d'oliva 4 g Prezzemolo q.b. Formaggio grana 7 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Mondare, lavare, tritare le
PASTORA(TACCHINO,V ERDURE, PISELLI)	verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai pomodori pelati (frullati), ai piselli ed al prezzemolo tritato; cuocere aggiustando di sale. Fine cottura condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo ed aggiungere il grana.	verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai pomodori pelati (frullati), ai piselli ed al prezzemolo tritato; cuocere aggiustando di sale. Fine cottura condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo ed aggiungere il grana.	verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Orzo 30 gr Carote e sedano 15 gr Cipolle o porri 40 gr Patate 50 gr Sale qb Formaggio Grana 3 gr Salvia, Rosmarino qb Olio extra vergine 3 gr		
MINESTRA D'ORZO	Mondare, sbucciare, tagliare e lavare le verdure. Metterle nell'acqua, salare, portare a cottura e frullare. La minestra dovrà essere abbastanza liquida (eventualmente aggiungere il brodo vegetale). Aggiungere al preparato l'orzo (precedentemente setacciato e lavato) e cuocere. Condire con l'olio extra vergine d'oliva e grana.		
	Riso 30 gr Patate 30 gr Verdure (sedano e cipolla) 10 gr Formaggio Grana 3 gr Olio extravergine di oliva 2 gr Sale qb Brodo vegetale (acqua, sedano, carota e cipolla) qb	Riso 35 gr Patate 50 gr Verdure (sedano e cipolla) 15 gr Formaggio Grana 4 gr Olio extravergine di oliva 3 gr Sale qb Brodo vegetale (acqua, sedano, carota e cipolla) qb	
MINESTRA DI RISO E SEDANO	Lavare il sedano, curarlo e tagliarlo a pezzettini molto piccoli (per spezzare eventuali filamenti dell'ortaggio), aggiungere la cipolla mondata, lavata e tagliata a pezzetti, le patate sbucciate e tagliate e il brodo vegetale. Assemblare il tutto salare e cuocere. Frullare le verdure ed ottenere una minestra liquida, aggiungere il riso e portarlo a cottura. Condire	Lavare il sedano, curarlo e tagliarlo a pezzettini molto piccoli (per spezzare eventuali filamenti dell'ortaggio), aggiungere la cipolla mondata, lavata e tagliata a pezzetti, le patate sbucciate e tagliate e il brodo vegetale. Assemblare il tutto salare e cuocere. Frullare le verdure ed ottenere una minestra liquida, aggiungere il riso e portarlo a cottura. Condire	



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	con olio extravergine d'oliva e grana.	con olio extravergine d'oliva e grana.	
	Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.	Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.	
	Per le diete con esclusione di glutine utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	
PASSATO DI VERDURA CON PASTINA	Pastina 25 gr Patate 30 gr Verdure miste (carote, sedano, cipolla, coste o zucchine secondo la stagionalità) 40 gr Olio extra vergine d'oliva 2 gr Formaggio grana 3 gr Sale qb Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere	Pastina 30 gr Patate 40 gr Verdure miste (carote, sedano, cipolla, coste o zucchine secondo la stagionalità) 50 gr Olio extra vergine d'oliva 3 gr Formaggio grana 5 gr Sale qb Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere	
CON FASTINA		in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extra vergine a crudo.	
	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Pasta 60 g Aromi (salvia, rosmarino) q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b.	Pasta 70 g Aromi (salvia, rosmarino) q.b. Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b.	Pasta 90 g Aromi (salvia, rosmarino) q.b. Olio extravergine di oliva 7 g Sale q.b.
PASTA AGLI AROMI	Lavare accuratamente la salvia e il rosmarino,formare un mazzetto, legarlo con una retina e tenerlo nell'olio per insaporirlo.	Lavare accuratamente la salvia e il rosmarino,formare un mazzetto, legarlo con una retina e tenerlo nell'olio per insaporirlo.	Lavare accuratamente la salvia e il rosmarino,formare un mazzetto, legarlo con una retina e tenerlo nell'olio per insaporirlo.
	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio così insaporito (dal quale saranno tolti gli aromi).	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio così insaporito (dal quale saranno tolti gli aromi).	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio così insaporito (dal quale saranno tolti gli aromi).
PASTA AL BURRO E	Pasta di semola di grano duro 60 g Burro 3 g Formaggio grana 4 g Olio extravergine d'oliva 2 g Salvia fresca q.b. Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Burro 4 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 3 g Salvia fresca q.b. Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Burro 5 g Formaggio grana 7 g Olio extravergine d'oliva 4 g Salvia fresca q.b. Sale q.b.
SALVIA	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio extravergine d'oliva, precedentemente insaporito con la salvia, il burro ed il grana.	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio extravergine d'oliva, precedentemente insaporito con la salvia, il burro ed il grana.	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio extravergine d'oliva, precedentemente insaporito con la salvia, il burro ed il grana.
PASTA AL POMODORO	Pasta di semola di grano duro 60 g Pomodori pelati 50 g Cipolla, carota 25 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Pomodori pelati 60 g Cipolla, carota 30 g Olio extravergine di oliva 6 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Pomodori pelati 80 g Cipolla, carota 40 g Olio extravergine di oliva 7 g Formaggio grana 7 g Sale q.b.
	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo	le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.	frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.	frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.
	Pasta di semola di grano duro 60 g Pomodori pelati 50 g Cipolla, carota 25 g Basilico 1 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Pomodori pelati 60 g Cipolla, carota 30 g Basilico 1 g Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Pomodori pelati 80 g Cipolla, carota 40 g Basilico 1 g Olio extravergine di oliva 7 g Sale q.b.
PASTA AL POMODORO E BASILICO	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva frullato assieme al basilico mondato e lavato. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva frullato assieme al basilico mondato e lavato. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire.	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva frullato assieme al basilico mondato e lavato. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire.
PASTA AL POMODORO E PISELLI	Pasta di semola di grano duro 60 g Pomodori pelati 30 g Piselli surgelati 15 g Cipolla, carota 6 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Pomodori pelati 40 g Piselli surgelati 20 g Cipolla, carota 8 g Olio extravergine di oliva 6 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.	g Formaggio grana 7 g Sale q.b.
	cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori	cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale.	cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	pelati frullati ed i piselli. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	pelati frullati ed i piselli. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	pelati frullati ed i piselli. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.
PASTA AL RAGÙ DI MANZO	Carne di manzo 20 gr Pasta di semola di grano duro 60 gr Pomodori Pelati 30 gr Sedano 2 gr Carote 3 gr Cipolle 3 gr Olio extra vergine di oliva 3 gr Formaggio grana 4 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) qb Pulire e tritare le verdure e stufarle con brodo vegetale. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare. Quando la carne si è rosolata, aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Carne di manzo 30 gr Pasta di semola di grano duro 70 gr Pomodori Pelati 40 gr Sedano 2 gr Carote 4 gr Cipolle 4 gr Olio extra vergine di oliva 3 gr Formaggio grana 5 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) qb Pulire e tritare le verdure e stufarle con brodo vegetale. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare. Quando la carne si è rosolata, aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con olio extravergine d'oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	stufarle con brodo vegetale. Sgrassare, tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare. Quando la carne si è rosolata, aggiungere i



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
PASTA AL RAGU' DI	Pasta di semola di grano duro 60 g Pomodori pelati 30 g Platessa, merluzzo e/o asià o palombo 15 g Cipolla, carota 6 g Olio extravergine di oliva 5 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Pomodori pelati 40 g Platessa, merluzzo e/o asià o palombo 20 g Cipolla, carota 8 g Olio extravergine di oliva 6 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Pomodori pelati 60 g Platessa, merluzzo e/o asià o palombo 25 g Cipolla, carota 8 g Olio extravergine di oliva 7 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.
PESCE	Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati frullati ed il pesce. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.	Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati frullati ed il pesce. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.	Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori pelati frullati ed il pesce. A fine cottura salare e condire con olio extravergine di oliva a crudo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
PASTA AL SUGO	Pasta di semola di grano duro 60 g Pomodori pelati 40 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca, in totale: 40 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 70 g Pomodori pelati 50 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca, in totale: 50 g Olio extravergine di oliva 6 g Formaggio grana 5 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Pomodori pelati 70 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca, in totale: 70 g Olio extravergine di oliva 7 g Formaggio grana 7 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.
VEGETARIANO	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Pasta 60 g Tonno sott'olio 20 g Olio extravergine d'oliva 2 g Formaggio grana 4 g Prezzemolo 2 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) 25 g Succo di limone q.b. Sale q.b.	Pasta 70 g Tonno sott'olio 25 g Olio extravergine d'oliva 3 g Formaggio grana 5 g Prezzemolo 3 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) 30 g Succo di limone q.b. Sale q.b.	Pasta 90 g Tonno sott'olio 30 g Olio extravergine d'oliva 5 g Formaggio grana 7 g Prezzemolo 4 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) 35 g Succo di limone q.b. Sale q.b.
PASTA AL TONNO PREZZEMOLO E LIMONE	Porre in una pentola il tonno sgocciolato e sbriciolato (o frullato) con il brodo vegetale, portare ad ebollizione ed incorporare il prezzemolo finemente tritato. Cuocere per una decina di minuti, a fine cottura aggiungere il limone, olio extravergine di oliva e condire la pasta, aggiungendo il formaggio grana. N.B. Per i pasti trasportati il sugo va	Porre in una pentola il tonno sgocciolato e sbriciolato (o frullato) con il brodo vegetale, portare ad ebollizione ed incorporare il prezzemolo finemente tritato. Cuocere per una decina di minuti, a fine cottura aggiungere il limone, olio extravergine di oliva e condire la pasta, aggiungendo il formaggio grana. N.B. Per i pasti trasportati il sugo va	prezzemolo finemente tritato. Cuocere per una decina di minuti, a fine cottura aggiungere il limone, olio extravergine di oliva e condire la pasta, aggiungendo il formaggio grana. N.B. Per i pasti trasportati il sugo va
PASTA ALL`OLIO E GRANA	conservato caldo.	conservato caldo.	conservato caldo. Pasta 90 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 7 gr Sale q.b. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e, a cottura ultimata, condirla con l'olio e con il grana.
PASTA ALLA PIZZAIOLA	Pasta 60 g Pomodori pelati 50 g Origano q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b. Formaggio grana 3 g Addensare il pomodoro, portarlo a cottura, salare e frullare. Aggiungere olio	Pasta 70 g Pomodori pelati 60 g Origano q.b. Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b. Formaggio grana 5 g Addensare il pomodoro, portarlo a cottura, salare e frullare. Aggiungere olio	Pasta 90 g Pomodori pelati 80 g Origano q.b. Olio extravergine di oliva 7 g Sale q.b. Formaggio grana 7 g Addensare il pomodoro, portarlo a cottura, salare e frullare. Aggiungere olio

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI		PRIMARIA	SECONDARIA
	extravergine d'oliva a crudo	extravergine d'oliva a crudo	extravergine d'oliva a crudo
	e origano. Cuocere la pasta	e origano. Cuocere la pasta	e origano. Cuocere la pasta
	in abbondante acqua salata	in abbondante acqua salata	in abbondante acqua salata
	e condire aggiungendo il	e condire aggiungendo il	e condire aggiungendo il
	formaggio grana.	formaggio grana.	formaggio grana.
PASTA CON ZUCCHINE	Pasta di semola di grano duro 60 g Zucchine 40 g Cipolle 3 g Formaggio grana 4 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carote, cipolla) q.b. Mondare, lavare e tagliare a rondelle le zucchine, tritare le cipolle e stufare le verdure con un po' di brodo vegetale. A fine cottura aggiungere olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla e spolverizzare con il formaggio grana. Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.	Pasta di semola di grano duro 70 g Zucchine 50 g Cipolle 4 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carote, cipolla) q.b. Mondare, lavare e tagliare a rondelle le zucchine, tritare le cipolle e stufare le verdure con un po' di brodo vegetale. A fine cottura aggiungere olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla e spolverizzare con il formaggio grana. Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.	Pasta di semola di grano duro 90 g Zucchine 70 g Cipolle 5 g Formaggio grana 7 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, carote, cipolla) q.b. Mondare, lavare e tagliare a rondelle le zucchine, tritare le cipolle e stufare le verdure con un po' di brodo vegetale. A fine cottura aggiungere olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla e spolverizzare con il formaggio grana. Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.
PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	Pastina di semola di grano duro 20 g Fagioli secchi 20 g Carote e patate 30 g Cipolle 2 g Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 3 g Sale q.b. Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.	Pastina di semola di grano duro 25 g Fagioli secchi 25 g Carote e patate 35 g Cipolle 2 g Formaggio grana 4 g Olio extravergine di oliva 4 g Sale q.b. Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.	Pastina di semola di grano duro 30 g Fagioli secchi 35 g Carote e patate 40 g Cipolle 3 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b. Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Mondare, tagliare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata, aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare, unire la pasta, portarla a cottura condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana.	Mondare, tagliare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata, aggiungendo i fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare, unire la pasta, portarla a cottura condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana.	i fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare, unire la pasta, portarla a
	Lasagna all'uovo 35 g Prosciutto 30 g Caciottina 20 g Latte 75 g Farina 4 g Burro 3 g Grana 5 g Pane grattugiato 1 g Sale q,b.	Lasagna all'uovo 40 g Prosciutto 50 g Caciottina 30 g Latte 80 g Farina 4 g Burro 3 g Grana 6 g Pane grattugiato 2 g Sale q.b.	Lasagna all'uovo 50 g Prosciutto 60 g Caciottina 30 g Latte 90 g Farina 5 g Burro 3 g Grana 7 g Pane grattugiato 2 g Sale q.b.
PASTICCIO BIANCO PROSCIUTTO E CACIOTTA	Preparare così la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi, salare e far addensare. Unire alla besciamella la caciottina,	Preparare così la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi, salare e far addensare. Unire alla besciamella la caciottina, precedentemente tritata. Stendere la pasta nelle placche, cospargere su ogni strato la besciamella e il prosciutto tritato e spolverizzare con formaggio grana fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Nell'ultimo strato usare solo besciamella, pane grattugiato e formaggio grana. Infornare a 160° e portare a cottura fino a	Preparare così la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi, salare e far addensare. Unire alla besciamella la caciottina, precedentemente tritata. Stendere la pasta nelle placche, cospargere su ogni strato la besciamella e il prosciutto tritato e spolverizzare con formaggio grana fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Nell'ultimo strato usare solo besciamella, pane grattugiato e formaggio



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Carne di manzo 20 gr Pasta fresca all'uovo 40 gr Pomodori pelati 50 gr Sedano 2 gr Carote 3 gr Cipolle 3 gr Olio extra vergine d'oliva 2 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Brodo vegetale (acqua, sedano, cipolla, carota) qb Formaggio grana 2 gr Latte 85 gr Burro 1 gr Farina di frumento 1 gr	Carne di manzo 30 gr Pasta fresca all'uovo 45 gr Pomodori pelati 60 gr Sedano 2 gr Carote 5 gr Cipolle 5 gr Olio extra vergine d'oliva 3 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Brodo vegetale (acqua, sedano, cipolla, carota) qb Formaggio grana 4 gr Latte 90 gr Burro 2 gr Farina di frumento 2 gr	Pasta fresca all'uovo 50 gr Pomodori pelati 80 gr Sedano 2 gr Carote 5 gr Cipolle 5 gr Olio extra vergine d'oliva 4 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Brodo vegetale (acqua, sedano, cipolla, carota) qb Formaggio grana 5 gr Latte 100 gr Burro 2 gr Farina di frumento 2 gr
PASTICCIO CON RAGÙ DI MANZO	Pulire e tritare le verdure. Stufarle con brodo vegetale. Tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare con sale aromatizzato. Quando la carne si è rosolata aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con l'olio. A parte preparare la besciamella: stemperare la farina a freddo con un po' di latte fino ad ottenere una crema omogenea; fare bollire il rimanente latte con il sale, aggiungere il composto avendo cura di cuocere mescolando per almeno cinque minuti. A fine cottura togliere dal fuoco la besciamella così preparata, aggiungere il burro e unirla al ragù di carne. Preparare la teglia del pasticcio alternando uno strato di lasagne ad uno strato di lasagne ad uno strato di sugo, spolverizzando con grana. Infornare a 160° per circa 20 minuti.	Pulire e tritare le verdure. Stufarle con brodo vegetale. Tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle verdure e salare con sale aromatizzato. Quando la carne si è rosolata aggiungere i pelati frullati. A cottura ultimata condire con l'olio. A parte preparare la besciamella: stemperare la farina a freddo con un po' di latte fino ad ottenere una crema omogenea; fare bollire il rimanente latte con il sale, aggiungere il composto avendo cura di cuocere mescolando per almeno cinque minuti. A fine cottura togliere dal fuoco la besciamella così preparata, aggiungere il burro e unirla al ragù di carne. Preparare la teglia del pasticcio alternando uno strato di lasagne ad uno strato di lasagne ad uno strato di sugo, spolverizzando con grana. Infornare a 160° per circa 20 minuti.	Stufarle con brodo vegetale. Tagliare e tritare la carne, aggiungerla alle



DESCRIZIONE PRIMI	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Per le diete con esclusione	Per le diete con esclusione	Per le diete con esclusione
	di glutine, utilizzare la pasta	di glutine, utilizzare la pasta	di glutine, utilizzare la pasta
	senza glutine e il	senza glutine e il	senza glutine e il
	parmigiano reggiano in	parmigiano reggiano in	parmigiano reggiano in
	buste monodose.	buste monodose.	buste monodose.
	Lasagna all'uovo 35 gr	Lasagna all'uovo 40 gr	Lasagna all'uovo 50 gr
	Ricotta di mucca 30 gr	Ricotta di mucca 35 gr	Ricotta di mucca 40 gr
	Zucca 120 gr	Zucca 130 gr	Zucca 150 gr
	Radicchio 50 gr	Radicchio 55 gr	Radicchio 60 gr
	Cipolla 20 gr	Cipolla 25 gr	Cipolla 30 gr
	Carote 25 gr	Carote 30 gr	Carote 35 gr
	Latte 80 gr	Latte 100 gr	Latte 120 gr
	Farina di frumento 4 gr	Farina di frumento 5 gr	Farina di frumento 6 gr
	Burro 2 gr	Burro 4 gr	Burro 5 gr
	Grana 4 gr	Grana 5 gr	Grana 7 gr
	Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb	Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb	Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb
	Sale qb	Sale qb	Sale qb
PASTICCIO DI ZUCCA E RADICCHIO	Tritare le cipolle e le carote e stufarle in pentola con il brodo vegetale. Cuocere il radicchio mondato, lavato e tagliato a striscioline sottili con metà delle cipolle e carote stufate. A fine cottura, aggiustare di sale, frullare leggermente il composto e aggiungere la ricotta.	Tritare le cipolle e le carote e stufarle in pentola con il brodo vegetale. Cuocere il radicchio mondato, lavato e tagliato a striscioline sottili con metà delle cipolle e carote stufate. A fine cottura, aggiustare di sale, frullare leggermente il composto e aggiungere la ricotta.	Tritare le cipolle e le carote e stufarle in pentola con il brodo vegetale. Cuocere il radicchio mondato, lavato e tagliato a striscioline sottili con metà delle cipolle e carote stufate. A fine cottura, aggiustare di sale, frullare leggermente il composto e aggiungere la ricotta.
	Cuocere la zucca dopo averla lavata, sbucciata e tagliata a pezzi con le rimanenti carote e cipolle e, a fine cottura, frullare aggiustando di sale.	averla lavata, sbucciata e	tagliata a pezzi con le rimanenti carote e cipolle e,
	A parte preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi,	A parte preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi,	besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	salare e far addensare. Unire la zucca alla besciamella. Stendere la pasta nelle placche, cospargere su ogni strato prima la besciamella con la zucca e poi il composto con il radicchio e spolverizzare con formaggio grana, fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Nell'ultimo strato usare solo la besciamella e il formaqqio grana. Infornare a 160" per circa 20 minuti fino a doratura. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e	salare e far addensare. Unire la zucca alla besciamella. Stendere la pasta nelle placche, cospargere su ogni strato prima la besciamella con la zucca e poi il composto con il radicchio e spolverizzare con formaggio grana, fino al raggiungimento dello spessore desiderato. Nell'ultimo strato usare solo la besciamella e il formaqqio grana. Infornare a 160" per circa 20 minuti fino a doratura. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e	a 160" per circa 20 minuti fino a doratura. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e
PASTINA IN BRODO DI CARNE	parmigiano reggiano in buste monodose. Pastina di semola di grano duro 35 gr Cipolla, carota, sedano 7 gr Formaggio grana 3 gr Brodo di carne qb Sale qb Sbucciare lavare le verdure intere. Cuocerle in acqua salata, al momento dell'ebollizione, aggiungere la carne e cuocere per circa due ore. Togliere le verdure e la carne e filtrare il brodo. Cuocere la pastina e aggiungere il grana. Per le diete con esclusione di glutine utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	parmigiano reggiano in buste monodose.	parmigiano reggiano in buste monodose.

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		Tortelloni freschi alla ricotta e spinaci 80 gr Formaggio grana 5 gr Olio extra vergine di oliva 6 gr Sale e salvia qb	
RAVIOLI DI MAGRO ALL`OLIO E SALVIA		Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, e condire con l'olio precedentemente insaporito con la salvia, aggiungere il grana.	abbondante acqua salata, e condire con l'olio precedentemente
		Per le diete con esclusione di glutine utilizzare ravioli senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	di glutine utilizzare ravioli senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.
		Tortelloni freschi alla ricotta e spinaci 80 g Pomodori pelati 45 g Cipolla e carota 20 g Basilico 1 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 6 g Sale q.b.	Tortelloni freschi alla ricotta e spinaci 100 g Pomodori pelati 65 g Cipolla e carota 30 g Basilico 1 g Formaggio grana 7 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.
RAVIOLI DI MAGRO POMODORO E BASILICO		Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura; per ultimo frullare il tutto, aggiustare di sale e condire con olio extravergine d'oliva frullato assieme al basilico mondato e lavato. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, condire con il sugo ed aggiungere il grana.	le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Riso 60 g Pomodori pelati 50 g Cipolla, carota 15 g Olio extravergine d'oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b.	Riso 70 g Pomodori pelati 60 g Cipolla, carota 20 g Olio extravergine d'oliva 6 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.	Riso 90 g Pomodori pelati 80 g Cipolla, carota 25 g Olio extravergine d'oliva 7 g Formaggio grana 7 g Sale q.b.
RISO AL POMODORO	Sbucciare, lavare, tagliare grossolanamente le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura; per ultimo frullare, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva. Per le cucine con i pasti interni aggiungere al sugo il riso e cuocerlo con brodo vegetale. Prima di scodellare amalgamare al riso il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.	Sbucciare, lavare, tagliare grossolanamente le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura; per ultimo frullare, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva. Per le cucine con i pasti interni aggiungere al sugo il riso e cuocerlo con brodo vegetale. Prima di scodellare amalgamare al riso il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.	Sbucciare, lavare, tagliare grossolanamente le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura; per ultimo frullare, aggiustare di sale e condire con olio extravergine di oliva. Per le cucine con i pasti interni aggiungere al sugo il riso e cuocerlo con brodo vegetale. Prima di scodellare amalgamare al riso il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.
RISO AL RAGU' DI POLLO	Riso 60 g Petto di pollo 20 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Cipolla e carota 5 g Olio extravergine di oliva 3 g Sale q.b. Salvia e rosmarino q.b. Mondare, lavare, tritare le verdure e stufare in brodo vegetale. Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di pollo, aggiungerla alle verdure fino a cottura ultimata. Il petto di pollo non deve diventare croccante, ma rimanere morbido (eventualmente aggiungere brodo vegetale). A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Per le cucine con pasti interni	Riso 70 g Petto di pollo 25 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Cipolla e carota 10 g Olio extravergine di oliva 4 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Salvia e rosmarino q.b. Mondare, lavare, tritare le verdure e stufare in brodo vegetale. Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di pollo, aggiungerla alle verdure fino a cottura ultimata. Il petto di pollo non deve diventare croccante, ma rimanere morbido (eventualmente aggiungere brodo vegetale). A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Per le	Riso 90 g Petto di pollo 30 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Cipolla e carota 10 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 7 g Sale q.b. Salvia e rosmarino q.b. Mondare, lavare, tritare le verdure e stufare in brodo vegetale. Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di pollo, aggiungerla alle verdure fino a cottura ultimata. Il petto di pollo non deve diventare croccante, ma rimanere morbido (eventualmente aggiungere brodo vegetale). A fine cottura condire con olio



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	incorporare al ragù di pollo così preparato il riso e portarlo a cottura amalgamando con del brodo vegetale.Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled nel brodo vegetale.	cucine con pasti interni incorporare al ragù di pollo così preparato il riso e portarlo a cottura amalgamando con del brodo vegetale. Prima di scodellare, mantecare il riso con il formaggio grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled nel brodo vegetale.	cucine con pasti interni incorporare al ragù di pollo così preparato il riso e portarlo a cottura amalgamando con del brodo vegetale. Prima di scodellare, mantecare il riso con il formaggio grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled nel brodo vegetale.
RISO ALL`OLIO E GRANA PROFUMATO AL BASILICO	Riso 60 g Formaggio Grana 4 g Olio extravergine di oliva 5 g Basilico 1 g Sale q.b. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condirlo con l'olio ed il basilico frullati insieme ed aggiungere il grana.	Riso 70 g Formaggio Grana 5 g Olio extravergine di oliva 6 g Basilico 1 g Sale q.b. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condirlo con l'olio ed il basilico frullati insieme ed aggiungere il grana.	Riso 90 g Formaggio Grana 7 g Olio extravergine di oliva 7 g Basilico 1 g Sale q.b. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condirlo con l'olio ed il basilico frullati insieme ed aggiungere il grana.
RISO CON PISELLI	Riso 60 g Piselli surgelati 25 g Cipolla 1 g Carote 2 g Porri 1 g Grana 4 g Olio extravergine d'oliva 5 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Sale q.b. Cuocere i piselli facendoli stufare con cipolla, porri, carote e brodo vegetale. Incorporare il riso e cuocere aggiungendo brodo vegetale. A fine	Riso 70 g	Riso 90 g

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	cottura condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana. Per i trasportati mantenere il riso separato dal sugo caldo e condire solo prima di servire, aggiungendo anche il grana grattugiato.	cottura condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana. Per i trasportati mantenere il riso separato dal sugo caldo e condire solo prima di servire, aggiungendo anche il grana grattugiato. Riso 70 g	cottura condire con olio extravergine di oliva e formaggio grana. Per i trasportati mantenere il riso separato dal sugo caldo e condire solo prima di servire, aggiungendo anche il grana grattugiato. Riso 90 q
		Riso 70 g Zucchine 50 g Cipolla o porri 4 g Olio extravergine di oliva 2	Zucchine 70 g
		g Burro 2 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, cipolla, carota) q.b.	g Burro 3 g Formaggio grana 7 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, cipolla, carota) q.b.
RISO CON ZUCCHINE		Mondare, lavare e tagliare le zucchine a rondelle e tritare la cipolla o i porri, salare e stufare le verdure con il brodo vegetale. A fine cottura aggiustare di sale, frullare e condire con un filo d'olio. Per le cucine interne mondare il riso, aggiungerlo al sugo di zucchine e procedere alla sua cottura controllandone il grado di salatura. Prima di servire aggiungere il burro a crudo ed il grana. Per i pasti trasportati mantenere il sugo morbido con aggiunta di brodo vegetale e cuocere a parte il riso parboiled.	le zucchine a rondelle e tritare la cipolla o i porri, salare e stufare le verdure con il brodo vegetale. A fine cottura aggiustare di sale, frullare e condire con un filo d'olio. Per le cucine interne mondare il riso, aggiungerlo al sugo di zucchine e procedere alla sua cottura controllandone



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		Riso 60 gr Monte Veronese 5 gr Radicchio 20 gr Carote 2 gr Cipolle 1 gr Formaggio Grana 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Sale qb	Riso 70 gr Monte Veronese 10 gr Radicchio 30 gr Carote 3 gr Cipolle 2 gr Formaggio Grana 3 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Sale qb
		Besciamella dietetica (Solo per pasti trasportati: Latte 50 gr Farina di Frumento 1 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb	per pasti trasportati: Latte 55 gr Farina di Frumento 2 gr Sale qb
RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE		Far appassire le carote e la cipolla precedentemente mondate, lavate e tagliate con il brodo vegetale; aggiungere il radicchio e proseguire la cottura. A fine cottura aggiustare di sale e frullare.	Far appassire le carote e la cipolla precedentemente mondate, lavate e tagliate con il brodo vegetale; aggiungere il radicchio e proseguire la cottura. A fine cottura aggiustare di sale e frullare.
		Per le cucine interne: mondare il riso aggiungerlo alla crema di radicchio e procedere alla cottura allungando con brodo vegetale. Quando il riso è quasi cotto aggiungere il Monte Veronese precedentemente tagliato a dadini, mescolando fino a completa mantecatura. Prima di servire aggiungere il grana.	alla crema di radicchio e procedere alla cottura allungando con brodo vegetale. Quando il riso è quasi cotto aggiungere il Monte Veronese precedentemente tagliato a dadini, mescolando fino a completa mantecatura.
		Per i pasti trasportati: Preparare un sugo morbido composto da una besciamella dietetica alla quale è stato aggiunto il Monte Veronese cubettato. Unire il composto alla	Preparare un sugo morbido composto da una besciamella dietetica alla quale è stato aggiunto il Monte Veronese cubettato.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		crema di radicchio avendo cura di frullare per evitare la formazione di piccoli coaguli. Cuocere a parte il riso parboiled in abbondante acqua salata.	crema di radicchio avendo cura di frullare per evitare la formazione di piccoli coaguli. Cuocere a parte il riso parboiled in abbondante acqua salata.
		Per le diete con esclusione di glutine preparare la besciamella con pane grattugiato senza glutine, e utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine preparare la besciamella con pane grattugiato senza glutine, e utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	Riso 60 gr Burro 3 gr Cipolla 10 gr Olio extravergine di oliva 2 gr Formaggio grana 4 gr Sale qb BESCIAMELLA (SOLO PER I PASTI TRASPORTATI): Latte 60 gr Farina 2 gr Sale qb Brodo vegetale qb Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle, farle appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti con olio, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire il burro e il parmigiano e mantecare. Per le cucine con pasti trasportati cuocere il riso in acqua salata, scolare e condire con olio e burro. Preparare separatamente la besciamella dietetica e, al momento di servire,		



DESCRIZIONE PRIM	II RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	amalgamare il tutto fino a quando il risotto ha raggiunto la densità desiderata.		
	Per le diete cn esclusione di glutine, utilizzare parmigano reggiano in buste monodose e farina senza glutine.		
	Riso 60 g Lonza di maiale 20 g Brodo vegetale (sedano, cipolla e carota) qb Cipolla e carota 5 g Olio extravergine di oliva 3 g Formaggio grana 4 g Sale qb Salvia e rosmarino qb	Riso 70 g Lonza di maiale 25 g Brodo vegetale (sedano, cipolla e carota) qb Cipolla e carota 10 g Olio extravergine di oliva 4 g Formaggio grana 5 g Sale qb Salvia e rosmarino qb	cipolla e carota) qb Cipolla e carota 10 g
RISOTTO ALL PILOTA/RISO AL RAG BIANCO	. I non deve diventare	Macinare grossolanamente o tagliare a piccoli pezzi la carne di maiale, aggiungerla alle verdure tritate e stufate in brodo vegetale, fino a cottura ultimata. La lonza di maiale non deve diventare croccante ma rimanere morbida, aggiungere olio extravergine di oliva. Per le cucine con pasti interni aggiungere al condimento di carne il riso e cuocerlo con il brodo vegetale. Prima di scodellare amalgamare al riso il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled nel brodo vegetale.	o tagliare a piccoli pezzi la carne di maiale, aggiungerla alle verdure tritate e stufate in brodo vegetale, fino a cottura ultimata. La lonza di maiale non deve diventare croccante ma rimanere morbida, aggiungere olio extravergine di oliva. Per le cucine con pasti interni aggiungere al condimento di carne il riso e cuocerlo con il brodo vegetale. Prima di scodellare amalgamare al riso il
	Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE P PIATTI	RIMI	RICETTA INFANZIA	SCUOLA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
				Riso 70 gr Burro 4 gr Cipolla 15 gr Olio extravergine di oliva 3 gr Formaggio grana 5 gr Sale qb Aromi (Salvia, Rosmarino) qb BESCIAMELLA:	Riso 90 gr Burro 5 gr Cipolla 20 gr Olio extravergine di oliva 4 gr Formaggio grana 7 gr Sale qb Aromi (Salvia, Rosmarino) qb BESCIAMELLA:
				Latte 60 gr Farina 2 gr Sale qb Brodo vegetale qb	Latte 60 gr Farina 2 gr Sale qb Brodo vegetale qb
RISOTTO ALLE E AROMATICHE	RBE			Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle, farle appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti con olio, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire la besciamella aromatizzata con salvia e rosmarino.	Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle, farle appassire con il brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo tostare per alcuni minuti con olio, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire la besciamella aromatizzata con salvia e rosmarino.
				Per le cucine con pasti trasportati cuocere il riso in acqua salata, scolare e condire con olio e burro. Preparare separatamente la besciamella dietetica con gli aromi e, al momento di servire, amalgamare il tutto fino a quando il risotto ha raggiunto la densità desiderata.	trasportati cuocere il riso in acqua salata, scolare e
				Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE PRIMI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI		PRIMARIA	SECONDARIA
			Riso 90 gr Zucca 70 gr Cipolla 2 gr Carote 2 gr Olio extravergine di oliva 5 gr Formaggio Grana 7 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Salvia qb Sbucciare, lavare e tagliare cipolla e carote; farle stufare in pentola con il brodo vegetale. Nel frattempo lavare le zucche intere e metterle in forno a 150° gradi per 20 minuti. Toglierle dal forno, sbucciarle, privarle dei semi e tagliarle a pezzi, unirle poi al trito di cipolla e carote e portarle a cottura aggiungendo il brodo vegetale. Aggiustare di sale, aggiungere la salvia e frullare il tutto. Per le cucine interne mondare il riso, aggiungere la crema di zucca e salvia e procedere alla sua cottura controllando il grado di salatura. Prima di servire
	Per le diete con esclusione	Per le diete con esclusione	Per le diete con esclusione
	di glutine, utilizzare	di glutine, utilizzare	di glutine, utilizzare
	parmigiano reggiano in	parmigiano reggiano in	parmigiano reggiano in
	buste monodose.	buste monodose.	buste monodose.

DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
SEDANINI AL BURRO E SALVIA	sedanini 60 g Burro 3 g Formaggio grana 4 g Olio extravergine d'oliva 2 g Salvia fresca q.b. Sale q.b. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio extravergine d'oliva, precedentemente insaporito con la salvia, il burro ed il grana. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste		
TORTELLINI IN BRODO	monoporzione.	Tortellini freschi alla carne di manzo 50 gr Cipolla, carota, sedano 8 gr Formaggio grana 4 gr Brodo di carne qb Sale qb Sbucciare lavare le verdure intere. Cuocerle in acqua salata, al momento dell'ebollizione, aggiungere la carne e cuocere per circa due ore. Togliere le verdure e la carne e filtrare il brodo. Cuocere i tortellini o la pastina e aggiungere il grana. Per le diete con esclusione di glutine utilizzare tortellini senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Tortellini freschi alla carne di manzo 80 gr Cipolla, carota, sedano 10 gr Formaggio grana 5 gr Brodo di carne qb Sale qb Sbucciare lavare le verdure intere. Cuocerle in acqua salata, al momento dell'ebollizione, aggiungere la carne e cuocere per circa due ore. Togliere le verdure e la carne e filtrare il brodo. Cuocere i tortellini o la pastina e aggiungere il grana. Per le diete con esclusione di glutine utilizzare tortellini senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.



DESCRIZIONE PRIMI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Pastina(midolline, stelline, risoni) 20 g Patate 70 g Zucchine 30 g Carote 30 g Cipolla 5 g Olio extravergine d'oliva 4 g Formaggio grana 3 g Sale q.b. Brodo vegetale(carota e cipolla) q.b.	Pastina(midolline, stelline, risoni) 30 g Patate 90 g Zucchine 35 g Carote 35 g Cipolla 6 g Olio extravergine d'oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b. Brodo vegetale(carota e cipolla) q.b.	Pastina(midolline, stelline, risoni) 40 g Patate 100 g Zucchine 40 g Carote 40 g Cipolla 7 g Olio extravergine d'oliva 6 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Brodo vegetale(carota e cipolla) q.b.
VELLUTATA DI VERDURE CON PASTINA	Mettere le verdure in acqua fredda dopo averle pulite, sbucciate, lavate e tagliate. Assemblare il tutto e cuocere aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare avendo cura di verificare l'omogeneità della minestra ed il raggiungimento di una consistenza cremosa (non si devono percepire pezzetti di verdura). Eventualmente correggere aggiungendo brodo vegetale. Riportare ad ebollizione e cuocere la pastina. Condire con olio extravergine d'oliva e	Mettere le verdure in acqua fredda dopo averle pulite, sbucciate, lavate e tagliate. Assemblare il tutto e cuocere aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare avendo cura di verificare l'omogeneità della minestra ed il raggiungimento di una consistenza cremosa (non si devono percepire pezzetti di verdura). Eventualmente correggere aggiungendo brodo vegetale. Riportare ad ebollizione e cuocere la pastina. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana	Mettere le verdure in acqua fredda dopo averle pulite, sbucciate, lavate e tagliate. Assemblare il tutto e cuocere aggiungendo il sale. A cottura ultimata frullare avendo cura di verificare l'omogeneità della minestra ed il raggiungimento di una consistenza cremosa (non si devono percepire pezzetti di verdura). Eventualmente correggere aggiungendo brodo vegetale. Riportare ad ebollizione e cuocere la pastina. Condire con olio extravergine d'oliva e formaggio grana.
VELLUTATA DI ZUCCHINE CON CROSTINI	formaggio grana. Crostini di pane comune 20 g Zucchine 60 g Patate 40 g Basilico q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b. Prendere le zucchine, lavarle, e tagliarle a pezzi piccoli, aggiungere patate tagliate a dadi e basilico sminuzzato; assemblate il tutto e mettere la pentola	formaggio grana.	оппаудю дгапа.



DESCRIZIONE PRIM	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI		PRIMARIA	SECONDARIA
	sul fornello e portare in ebollizione fino a raggiungere la consistenza cremosa controllando il grado di salatura. Prima di servire aggiungere olio extravergine di oliva e formaggio grana.		

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
ARROSTO/DADOLINI DI MAIALE IN SALSA DI MELE	Lonza di maiale 60 gr Mele 15 gr Cipolle 6 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extravergine di oliva 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Disporre la lonza nelle placche precedentemente unte con la cipolla, le mele pulite, sbucciate e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 180° gradi per un'ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata, frullare le mele e la cipolla con il fondo di cottura ed eventualmente aggiustare di sale. La salsa così ottenuta andrà versata sull'arrosto affettato o tagliato a dadolini.	Lonza di maiale 70 gr Mele 20 gr Cipolle 8 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extravergine di oliva 3 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Disporre la lonza nelle placche precedentemente unte con la cipolla, le mele pulite, sbucciate e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 180° gradi per un'ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata, frullare le mele e la cipolla con il fondo di cottura ed eventualmente aggiustare di sale. La salsa così ottenuta andrà versata sull'arrosto affettato o tagliato a dadolini.	Lonza di maiale 90 gr Mele 30 gr Cipolle 10 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extravergine di oliva 5 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Disporre la lonza nelle placche precedentemente unte con la cipolla, le mele pulite, sbucciate e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 180° gradi per un'ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata, frullare le mele e la cipolla con il fondo di cottura ed eventualmente aggiustare di sale. La salsa così ottenuta andrà versata sull'arrosto affettato o tagliato a dadolini.
	Asiago 40 g Porzionare il formaggio e	Asiago 50 g Porzionare il formaggio e	Asiago 60 g Porzionare il formaggio e
ASIAGO	riporlo in frigorifero su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di servire.	riporlo in frigorifero su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di servire.	riporlo in frigorifero su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di servire.
ASIAGO O MONTE VERONESE	Asiago o Monte Veronese 40 g	Asiago e Monte Veronese 50 g	Asiago o Monte Veronese 60 g



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
BOCCONCINI DI MAIALE AL LATTE	Lonza di maiale 60 g Latte 6 g Carote, sedano e cipolla 2 g Olio extravergine d'oliva 2 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Cuocere in forno a 160°C la lonza di maiale con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura, aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette (o a bocconcini per la scuola dell'infanzia). Con la salsa di cottura adeguatamente frullata ed aggiustata di sale, cospargere la carne ed infornare per riportarla a temperatura di sicurezza prima di servire.		
BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE	Lonza di maiale 60 g Carote 10 g Cipolle e porri 2 g Sedano q.b. Aglio q.b. Sale aromaticcato 2 g Olio extravergine di oliva q.b. Farina q.b. Limone q.b. Brodo vegetale q.b. Tagliare la carne a pezzetti. Pulire e tagliare le verdure, farle appassire con brodo vegetale, aggiungere la carne per circa un'ora e mezza. Aggiungere brodo vegetale in cottura per mantenerlo		

DESCRIZIONE PIATTI	SECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		morbido. Salare e a fine cottura aggiungere olio mescolato con farina e limone.		
BOCCONCINI D AGLI AROMI	OI MANZO	Carne di manzo anteriore 70 g Carote 8 g Sedano 2 g Cipolla 10 g Aglio q.b. Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Olio extravergine d'oliva 4 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini e farla rosolare. Cuocere aggiustando con sale aromatizzato e mantenendo morbido con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere l'olio extravergine di oliva a crudo.	farla rosolare. Cuocere	farla rosolare. Cuocere aggiustando con sale

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Petto di pollo 60 g Ricotta 15 g Sugo di pomodoro(pomodoro, carota, cipolla) 30 g Olio extravergine d'oliva 2 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Origano q.b. Sale q.b.		
BOCCONCINI DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO)	Predisporre un sugo di pomodoro con olio, origano e ricotta e cuocere per una decina di minuti. Tagliare il pollo a fettine, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle e irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150° per circa 15 minuti, quindi aggiungere la salsa e terminare la cottura per altri 5/10 minuti circa. Per i bocconcini cuocere direttamente la carne nel sugo.		
	Carne 70 gr Carote 3 gr Sedano 2 gr Cipolle 6 gr Sale qb	Carne 90 gr Carote 4 gr Sedano 2 gr Cipolle 8 gr Sale qb	Carne 120 gr Carote 5 gr Sedano 2 gr Cipolle 10 gr Sale qb
BOLLITO DI MANZO	Sgrassare la carne, tagliarla a pezzi. Pulire le verdure, farle cuocere in abbondante acqua salata. Quando l'acqua bolle aggiungere la carne e cuocere per circa due ore.	Sgrassare la carne, tagliarla a pezzi. Pulire le verdure, farle cuocere in abbondante acqua salata. Quando l'acqua bolle aggiungere la carne e cuocere per circa due ore.	Sgrassare la carne, tagliarla a pezzi. Pulire le verdure, farle cuocere in abbondante acqua salata. Quando l'acqua bolle aggiungere la carne e cuocere per circa due ore.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		Lonza di maiale 70 g Farina 5 g Olio extravergine 3 g Sale aromaticcato q.b. Brodo vegetale q.b.	Lonza di maiale 90 g Farina 7 g Olio extravergine 4 g Sale aromaticcato q.b. Brodo vegetale q.b.
BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO		Sgrassare e tagliare la lonza a fettine, infarinarle leggermente e sistemarle in una placca in precedenza unta con olio. Salare con sale aromatizzato e irrorare con brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15/20 minuti.	Sgrassare e tagliare la lonza a fettine, infarinarle leggermente e sistemarle in una placca in precedenza unta con olio. Salare con sale aromatizzato e irrorare con brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15/20 minuti.
CAPRESE	Mozzarella 50 g Pomodori 100 g	Mozzarella 60 g Pomodori 140 g	Mozzarella 70 g Pomodori 170 g
COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	Cosce di pollo 150 g Sale aromaticcazo q.b. Sistemare le cosce in una placca, spolverizzare con sale aromatizzato e porle in forno caldo alla temperatura di 180° gradi per 20 minuti circa.	Cosce di pollo 170 g Sale aromaticcazo q.b. Sistemare le cosce in una placca, spolverizzare con sale aromatizzato e porle in forno caldo alla temperatura di 180° gradi per 20 minuti circa.	Cosce di pollo 230 g Sale aromaticcazo q.b. Sistemare le cosce in una placca, spolverizzare con sale aromatizzato e porle in forno caldo alla temperatura di 180° gradi per 20 minuti circa.
		Petti di pollo 70 g Farina 1 g Pane grattugiato 2 g Sale aromatizzato q.b. Olio extravergine di oliva 2 g	Petti di pollo 90 g Farina 1 g Pane grattugiato 2 g Sale aromatizzato q.b. Olio extravergine di oliva 3 g
COTOLETTA DI POLLO AGLI AROMI		Tagliare i petti di pollo a fettine e batterli. A parte mescolare la farina, il pane grattugiato, il sale aromatizzato e impanare le cotolette. Disporle nelle placche precedentemente unte e cuocerle in forno caldo a 150° per circa 15-20 minuti.	Tagliare i petti di pollo a fettine e batterli. A parte mescolare la farina, il pane grattugiato, il sale aromatizzato e impanare le cotolette. Disporle nelle placche precedentemente unte e cuocerle in forno caldo a 150° per circa 15-20 minuti.



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE	Ricotta di mucca 30 g Patate 30 g Zucchine 15 g Carote 15 g Uova pastorizzate 10 ml Grana 2 g Pane comune grattugiato 2 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, mentre le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, la ricotta, le uova, il grana, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato per cospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino	Ricotta di mucca 40 g Patate 40 g Zucchine 20 g Carote 20 g Uova pastorizzate 12 ml Grana 3 g Pane comune grattugiato 3 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, mentre le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, la ricotta, le uova, il grana, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato per cospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino	Ricotta di mucca 50 g Patate 50 g Zucchine 20 g Carote 20 g Uova pastorizzate 13 ml Grana 4 g Pane comune grattugiato 4 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, mentre le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, la ricotta, le uova, il grana, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato per cospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160°fino
	a doratura. Cuoricini di merluzzo 80 g Farina di frumento e mais q.b	a doratura. Cuoricini di merluzzo 100 g Farina di frumento e mais q.b	a doratura. Cuoricini di merluzzo 130 g Farina di frumento e mais q.b
CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	Pane comune gratuggiato q.b. Formaggio grana 2 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.	Pane comune gratuggiato q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.	Pane comune gratuggiato q.b. Formaggio grana 4 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.
Dogina 41 di 76	Tagliare i cuoricini di merluzzo nelle dimensioni	Tagliare i cuoricini di merluzzo nelle dimensioni	Tagliare i cuoricini di merluzzo nelle dimensioni



DESCRIZIONE PIATTI	SECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		di circa cm 5x2 e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana ed il sale aromatizzato. Impanare i tronchetti di pesce e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 20/30 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.	di circa cm 5x2 e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana ed il sale aromatizzato. Impanare i tronchetti di pesce e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 20/30 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.	di circa cm 5x2 e girarli in un filo di olio. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana ed il sale aromatizzato. Impanare i tronchetti di pesce e disporli in una placca unta d'olio. Infornarli a 165°C per circa 20/30 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura desiderata.
DADINI DI ARROSTO	MANZO	Manzo biologico taglio posteriore 60 g Olio extravergine 3 g Rosmarino q.b. Sale aromaticcazo q.b. Brodo vegetale q.b. Pulire il manzo e disporlo intero nelle placche leggermente unte, aggiungere il rosmarino ed il sale aromatizzato. Infornare a 150° per un'ora e mezza bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata affettare la carne e versare sulle fette il sugo di cottura dopo aver verificato la salatura.		
DADOLINI DI AL LIMONE	TACCHINO	Fesa di tacchino 60 g Limone 5 g Farina 4 g Olio extravergine 2 g Prezzemolo q.b. Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Tagliare il tacchino a fettine (o a dadolini), batterle e dopo averle spolverate di farina, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle ed irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in		

DESCRIZIONE PIATTI	SECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		forno a 150°C per 15 minuti. A parte spremere i limoni, versare il succo in una padella pulita facendolo concentrare, aggiungerlo con il prezzemolo tritato alla carne per insaporirla e terminare la cottura per altri 10 minuti.		
		Fesa di Tacchino 60 gr Sedano 1 gr Carote 2 gr Cipolle 2 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb	Fesa di Tacchino 70 gr Sedano 1 gr Carote 2 gr Cipolle 2 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine 3 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb	Fesa di Tacchino 90 gr Sedano 1 gr Carote 2 gr Cipolle 2 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine 5 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb
FESA/BOCCONC TACCHINO ARRO		Disporre il tacchino nelle placche precedentemente unte, con le verdure pulite e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 150° gradi per un ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata frullare le verdure, aggiustare di sale la salsa così ottenuta e versarla sull'arrosto affettato o tagliato a bocconcini (preferibilmente al micronido e all'infanzia).	Disporre il tacchino nelle placche precedentemente unte, con le verdure pulite e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 150° gradi per un ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata frullare le verdure, aggiustare di sale la salsa così ottenuta e versarla sull'arrosto affettato o tagliato a bocconcini (preferibilmente al micronido e all'infanzia).	Disporre il tacchino nelle placche precedentemente unte, con le verdure pulite e tagliate a pezzetti e salare con il sale aromatizzato. Infornare a 150° gradi per un ora e mezza, bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata frullare le verdure, aggiustare di sale la salsa così ottenuta e versarla sull'arrosto affettato o tagliato a bocconcini (preferibilmente al micronido e all'infanzia).

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Filetti di platessa 80 g Succo di limone q.b. Olio extravergine di oliva 2 g Aglio, prezzemolo q.b.		
FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE	Mettere dell'acqua in una casseruola, portarla a ebollizione e appoggiarvi sopra un colino, facendo attenzione che non tocchi l'acqua, con dentro il pesce. Coprire e cuocere per 20 minuti circa. Prima di servire, condire con un filo di olio extravergine di oliva, prezzemolo triturato e scucco di limone.		
	Platessa 80 g Pane comune grattugiato 2 g Farina di frumento 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Formaggio grana 2 g Olio extravergine di oliva 2 g	Platessa 100 g Pane comune grattugiato 3 g Farina di frumento 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 2 g	Platessa 130 g Pane comune grattugiato 3 g Farina di frumento 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 2 g
FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO	In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina, il grana e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare i filetti di platessa, precedentemente scongelati, e disporli su una placca oliata. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15 – 20 minuti fino ad ottenere la doratura.	In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina, il grana e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare i filetti di platessa, precedentemente scongelati, e disporli su una placca oliata. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15 – 20 minuti fino ad ottenere la doratura.	In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina, il grana e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare i filetti di platessa, precedentemente scongelati, e disporli su una placca oliata. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15 – 20 minuti fino ad ottenere la doratura.



DESCRIZIONE PIATTI	SECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		Uova pastorizzate 50 g Zucchine 25 g Latte 7 ml Formaggio grana 3 g Olio extravergine d'oliva 1 g Prezzemolo q.b. Sale q.b.	Uova pastorizzate 70 g Zucchine 30 g Latte 8 ml Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 2 g Prezzemolo q.b. Sale q.b.	Uova pastorizzate 90 g Zucchine 35 g Latte 9 ml Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 2 g Prezzemolo q.b. Sale q.b.
FRITTATA / STRAPAZZATE ZUCCHINE	UOVA	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Aggiungere le zucchine lavate e tagliate alla julienne ed il prezzemolo tritato. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Aggiungere le zucchine lavate e tagliate alla julienne ed il prezzemolo tritato. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Aggiungere le zucchine lavate e tagliate alla julienne ed il prezzemolo tritato. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.
FRITTATA C STRAPAZZATE	UOVA	Uova pastorizzate 50 g Latte 7 g Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale q.b. Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e	Uova pastorizzate 70 g Latte 8 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine di oliva 2 g Sale q.b. Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e	Uova pastorizzate 90 g Latte 9 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine di oliva 2 g Sale q.b. Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana. Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti. Per le uova strapazzate: ungere la padella e

DESCRIZIONE SE PIATTI	ECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.	riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.	riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.
		Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.
			Manzo bio posteriore 70 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.	Manzo bio posteriore 90 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.
HAMBURGER DI AL POMODORO	MANZO		Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato, formaggio grana e confezionare degli hamburger. Adagiare gli hamburger su una placca unta con poco olio, a metà cottura aggiungere il pomodoro, bagnare con brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre gli hamburger con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.	Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato, formaggio grana e confezionare degli hamburger. Adagiare gli hamburger su una placca unta con poco olio, a metà cottura aggiungere il pomodoro, bagnare con brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre gli hamburger con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
LONZA DI MAIALE AL LATTE		Lonza di maiale 70 g Latte 7 g Carote, sedano e cipolla 3 g Olio extravergine d'oliva 3 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Cuocere in forno a 160°C la lonza di maiale con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura, aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette (o a bocconcini per la scuola dell'infanzia). Con la salsa di cottura adeguatamente frullata ed aggiustata di sale, cospargere la carne ed infornare per riportarla a temperatura di sicurezza prima di servire.	Lonza di maiale 90 g Latte 9 g Carote, sedano e cipolla 4 g Olio extravergine d'oliva 4 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Cuocere in forno a 160°C la lonza di maiale con il battuto di verdure, allungando con brodo vegetale. A metà cottura, aggiungere il latte e far consumare. A cottura ultimata tagliare l'arrosto a fette (o a bocconcini per la scuola dell'infanzia). Con la salsa di cottura adeguatamente frullata ed aggiustata di sale, cospargere la carne ed infornare per riportarla a temperatura di sicurezza prima di servire.
MANZO ARROSTO		Manzo biologico taglio posteriore 70 g Olio extravergine 5 g Rosmarino q.b. Sale aromaticcazo q.b. Brodo vegetale q.b. Pulire il manzo e disporlo intero nelle placche leggermente unte, aggiungere il rosmarino ed il sale aromatizzato. Infornare a 150° per un'ora e mezza bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata affettare la carne e versare sulle fette il sugo di cottura dopo aver verificato la salatura.	Manzo biologico taglio posteriore 90 g Olio extravergine 7 g Rosmarino q.b. Sale aromaticcazo q.b. Brodo vegetale q.b. Pulire il manzo e disporlo intero nelle placche leggermente unte, aggiungere il rosmarino ed il sale aromatizzato. Infornare a 150° per un'ora e mezza bagnando con brodo vegetale. A cottura ultimata affettare la carne e versare sulle fette il sugo di cottura dopo aver verificato la salatura.



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
MONTE VERONESE	Monte Veronese 40 g	Monte Veronese 50 g	Monte Veronese 60 g
	Patate 60 g Prosciutto 30 g pane grattugiato 6 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE	Patate 70 g Prosciutto 40 g pane grattugiato 8 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE	Patate 80 g Prosciutto 50 g pane grattugiato 12 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE
MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapatate. Tritare il prosciutto cotto, unirlo alla purea di patate ed amalgamare bene gli ingredienti: il composto deve risultare piuttosto compatto (se occorre, aggiungere del pane grattugiato). Formare delle polpette schiacciate. Passare le polpette nel pane grattugiato e disporle su una placca leggermente unta con un filo di olio extravergine d'oliva e infornarle a 200°C, voltandole di tanto in tanto fino a quando saranno belle dorate.	Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapatate. Tritare il prosciutto cotto, unirlo alla purea di patate ed amalgamare bene gli ingredienti: il composto deve risultare piuttosto compatto (se occorre, aggiungere del pane grattugiato). Formare delle polpette schiacciate. Passare le polpette nel pane grattugiato e disporle su una placca leggermente unta con un filo di olio extravergine d'oliva e infornarle a 200°C, voltandole di tanto in tanto fino a quando saranno belle dorate.	Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapatate. Tritare il prosciutto cotto, unirlo alla purea di patate ed amalgamare bene gli ingredienti: il composto deve risultare piuttosto compatto (se occorre, aggiungere del pane grattugiato). Formare delle polpette schiacciate. Passare le polpette nel pane grattugiato e disporle su una placca leggermente unta con un filo di olio extravergine d'oliva e infornarle a 200°C, voltandole di tanto in tanto fino a quando saranno belle dorate.
MOZZARELLA	Mozzarella 40 g	Mozzarella 50 g	Mozzarella 60 g
PALLINE DI MANZO AL POMODORO	Manzo bio posteriore 60 g pomodori pelati 10 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato, formaggio grana e confezionare degli hamburger. Adagiare gli hamburger su una placca unta con poco olio, a metà cottura aggiungere il pomodoro, bagnare con		

DESCRIZIONE SECONDI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI		PRIMARIA	SECONDARIA
	brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre gli hamburger con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.		
	Petti di pollo 60 g	Petti di pollo 70 g	Petti di pollo 90 g
	Farina(bianca e gialla) 3 g	Farina(bianca e gialla) 3 g	Farina(bianca e gialla) 3 g
	Pane grattugiato 1 g	Pane grattugiato 1 g	Pane grattugiato 1 g
	Formaggio grana 2 g	Formaggio grana 2 g	Formaggio grana 2 g
	Olio extravergine 1 g	Olio extravergine 1 g	Olio extravergine 1 g
	Sale aromatizzato q.b.	Sale aromatizzato q.b.	Sale aromatizzato q.b.
PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	Tagliare i petti di pollo a dadini. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana e il sale. Impanare i dadini di pollo, disporli in una placca unta di olio e cuocere in forno caldo a 150° per circa 20 minuti avendo cura di rigirarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura omogenea. Si raccomanda di controllare la temperatura a cuore dei dadini scegliendo quelli più voluminosi e collocati in	Tagliare i petti di pollo a dadini. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana e il sale. Impanare i dadini di pollo, disporli in una placca unta di olio e cuocere in forno caldo a 150° per circa 20 minuti avendo cura di rigirarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura omogenea. Si raccomanda di controllare la temperatura a cuore dei dadini scegliendo quelli più voluminosi e collocati in	Tagliare i petti di pollo a dadini. In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina bianca e gialla, il grana e il sale. Impanare i dadini di pollo, disporli in una placca unta di olio e cuocere in forno caldo a 150° per circa 20 minuti avendo cura di rigirarli a metà cottura fino ad ottenere la doratura omogenea. Si raccomanda di controllare la temperatura a cuore dei dadini scegliendo quelli più voluminosi e collocati in

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Base per pizza 90 g Mozzarella 20 g Asiago 5 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine 5 g Sale q.b.	Base per pizza 100 g Mozzarella 30 g Asiago 8 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine 6 g Sale q.b.	Base per pizza 110 g Mozzarella 35 g Asiago 10 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine 7 g Sale q.b.
PIZZA MARGHERITA	Porzionare la base per pizza. Tritare i formaggi, frullare i pelati aggiungendo olio e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere il pomodoro e aggiungere il formaggio tritato. Infornare a 180°C per 15 minuti circa fino a doratura.	Porzionare la base per pizza. Tritare i formaggi, frullare i pelati aggiungendo olio e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere il pomodoro e aggiungere il formaggio tritato. Infornare a 180°C per 15 minuti circa fino a doratura.	Porzionare la base per pizza. Tritare i formaggi, frullare i pelati aggiungendo olio e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere il pomodoro e aggiungere il formaggio tritato. Infornare a 180°C per 15 minuti circa fino a doratura.
		Filetti di platessa 100 g Pane comune grattugiato 3 g Farina di frumento 2 g Sale aromatizzato con salvia q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 2 g	Filetti di platessa 130 g Pane comune grattugiato 3 g Farina di frumento 2 g Sale aromatizzato con salvia q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 2 g
PLATESSA DORATA AL FORNO		In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina, il grana e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare i filetti di platessa, precedentemente scongelati, disporli su una placca oliata. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15 - 20 minuti fino ad ottenere la doratura.	In una terrina mescolare il pane grattugiato, la farina, il grana e il sale aromatizzato. Con il composto così ottenuto impanare i filetti di platessa, precedentemente scongelati, disporli su una placca oliata. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 15 - 20 minuti fino ad ottenere la doratura.

DESCRIZIONE SECONDI	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PIATTI	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Farina di mais 30 gr	Farina di mais 40 gr	Farina di mais 45 gr
	Acqua qb	Acqua qb	Acqua qb
	Sale qb	Sale qb	Sale qb
POLENTA	Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con la frusta e cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.	Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con la frusta e cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.	Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con la frusta e cuocere per circa un'ora a fuoco lento mescolando di tanto in tanto.
	Merluzzo 90 g	Merluzzo 110 g	Merluzzo 130 g
	Yogurt magro naturale 20 g	Yogurt magro naturale 25 g	Yogurt magro naturale 30 g
	Formaggio grana 4 g	Formaggio grana 5 g	Formaggio grana 6 g
	Pane comune grattugiato	Pane comune grattugiato	Pane comune grattugiato
	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo e basilico q.b.	Prezzemolo e basilico q.b.	Prezzemolo e basilico q.b.
	Olio extravergine d'oliva 1	Olio extravergine d'oliva 1	Olio extravergine d'oliva 1
	g	g	g
POLPETTE DELICATE DI PESCE	Cuocere a vapore il pesce, passarlo al tritacarne, aggiungere lo yogurt, un pizzico di sale e le erbe tritate dopo averle lavate ed asciugate. Incorporare al composto il grana grattugiato ed il pane grattugiato. Confezionare delle polpettine schiacciate e disporle nelle placche, precedentemente unte, quindi infornarle a 180°C per 25 minuti.	Cuocere a vapore il pesce, passarlo al tritacarne, aggiungere lo yogurt, un pizzico di sale e le erbe tritate dopo averle lavate ed asciugate. Incorporare al composto il grana grattugiato ed il pane grattugiato. Confezionare delle polpettine schiacciate e disporle nelle placche, precedentemente unte, quindi infornarle a 180°C per 25 minuti.	Cuocere a vapore il pesce, passarlo al tritacarne, aggiungere lo yogurt, un pizzico di sale e le erbe tritate dopo averle lavate ed asciugate. Incorporare al composto il grana grattugiato ed il pane grattugiato. Confezionare delle polpettine schiacciate e disporle nelle placche, precedentemente unte, quindi infornarle a 180°C per 25 minuti.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE SEC	ONDI RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
POLPETTE DI PESCE	Platessa 60 g Merluzzo 20 g Patate 16 g Carote 4 g Formaggio grana 3 g (da eliminare nelle diete con esclusione di latte e derivati) Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo - Aglio q.b. Olio extravergine di oliva 1 g Lessare le patate e pelarle, passarle al tritacarne il merluzzo con la platessa, le patate cotte, le carote crude, l'aglio (poco) frullato con un po' di latte. Impastare gli ingredienti aggiungendo il sale aromatizzato, grana, prezzemolo e pane grattugiato. Fare delle polpettine schiacciate e, dopo aver unto il fondo delle placche, infornare a 180° per venti minuti. per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Merluzzo 25 g Patate 17 g Carote 5 g Formaggio grana 3 g (da eliminare nelle diete con esclusione di latte e derivati) Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo - Aglio q.b. Olio extravergine di oliva 1 g Lessare le patate e pelarle, passarle al tritacarne il merluzzo con la platessa, le patate cotte, le carote crude, l'aglio (poco) frullato con un po' di latte. Impastare gli ingredienti aggiungendo il sale aromatizzato, grana, prezzemolo e pane grattugiato. Fare delle polpettine schiacciate e, dopo aver unto il fondo delle placche, infornare a 180° per venti minuti. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano	Platessa 100 g Merluzzo 30 g Patate 18 g Carote 6 g Formaggio grana 3 g Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo - Aglio q.b. Olio extravergine di oliva 1 g Lessare le patate e pelarle, passarle al tritacarne il merluzzo con la platessa, le patate cotte, le carote crude, l'aglio (poco) frullato con un po' di latte. Impastare gli ingredienti aggiungendo il sale aromatizzato, grana, prezzemolo e pane grattugiato. Fare delle polpettine schiacciate e, dopo aver unto il fondo delle placche, infornare a 180° per venti minuti. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.

DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Carne di manzo anteriore 60 g Pane comune grattugiato q.b. Latte q.b. Formaggio grana 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Patate lessate 20 g Rosmarino e aglio q.b. Olio extravergine di oliva 2 g	Carne di manzo anteriore 70 g Pane comune grattugiato q.b. Latte q.b. Formaggio grana 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Patate lessate 20 g Rosmarino e aglio q.b. Olio extravergine di oliva 2 g	Carne di manzo anteriore 90 g Pane comune grattugiato q.b. Latte q.b. Formaggio grana 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Patate lessate 30 g Rosmarino e aglio q.b. Olio extravergine di oliva 2 g
POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere le patate, l'aglio ed il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato ed amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.	Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere le patate, l'aglio ed il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato ed amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.	Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere le patate, l'aglio ed il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato ed amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
POLPETTONE DI MANZO E TACCHINO	Carne di manzo 30 gr Carne di tacchino 30 gr Pane comune qb Pane grattugiato qb Latte qb Formaggio grana 2 gr Rosmarino, prezzemolo, aglio qb Sale qb Olio extra vergine d'oliva 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne di manzo e tacchino al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino, prezzemolo, aglio tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato e amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale. Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Carne di manzo 35 gr Carne di tacchino 35 gr Pane comune qb Pane grattugiato qb Latte qb Formaggio grana 2 gr Rosmarino, prezzemolo, aglio qb Sale qb Olio extra vergine d'oliva 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne di manzo e tacchino al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino, prezzemolo, aglio tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato e amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale. Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	Carne di tacchino 45 gr Carne di tacchino 45 gr Pane comune qb Pane grattugiato qb Latte qb Formaggio grana 2 gr Rosmarino, prezzemolo, aglio qb Sale qb Olio extra vergine d'oliva 2 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne di manzo e tacchino al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino, prezzemolo, aglio tritato e sale. Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato e amalgamare bene. Confezionare dei polpettoni non troppo grossi, adagiarli su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale. Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto 40 g Eliminare il grasso,	Prosciutto cotto 60 g Eliminare il grasso,	Prosciutto cotto 70 g Eliminare il grasso,



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata.	affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata.	affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata.
		Petto di pollo 70 g Ricotta 20 g Sugo di pomodoro(pomodoro, carota, cipolla) 35 g Olio extravergine d'oliva 3 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Origano q.b. Sale q.b.	Petto di pollo 90 g Ricotta 25 g Sugo di pomodoro(pomodoro, carota, cipolla) 40 g Olio extravergine d'oliva 4 g Brodo vegetale(sedano, carota e cipolla) q.b. Origano q.b. Sale q.b.
SCALOPPE DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO)		Predisporre un sugo di pomodoro con olio, origano e ricotta e cuocere per una decina di minuti. Tagliare il pollo a fettine, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle e irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150° per circa 15 minuti, quindi aggiungere la salsa e terminare la cottura per altri 5/10 minuti circa. Per i bocconcini cuocere direttamente la carne nel sugo.	Predisporre un sugo di pomodoro con olio, origano e ricotta e cuocere per una decina di minuti. Tagliare il pollo a fettine, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle e irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150° per circa 15 minuti, quindi aggiungere la salsa e terminare la cottura per altri 5/10 minuti circa. Per i bocconcini cuocere direttamente la carne nel sugo.
SCALOPPE DI TACCHINO AL LIMONE		Fesa di tacchino 70 g Limone 5 g Farina 4 g Olio extravergine 2 g Prezzemolo q.b. Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Tagliare il tacchino a fettine (o a dadolini), batterle e dopo averle spolverate di farina, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle ed irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150°C per 15	Fesa di tacchino 90 g Limone 7 g Farina 6 g Olio extravergine 3 g Prezzemolo q.b. Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Tagliare il tacchino a fettine (o a dadolini), batterle e dopo averle spolverate di farina, sistemarle in una placca leggermente unta, salarle ed irrorarle con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150°C per 15



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
		limoni, versare il succo in una padella pulita facendolo concentrare, aggiungerlo con il prezzemolo tritato alla carne per insaporirla e terminare la cottura per altri 10 minuti.	limoni, versare il succo in una padella pulita facendolo concentrare, aggiungerlo con il prezzemolo tritato alla carne per insaporirla e terminare la cottura per altri 10 minuti.
	Lonza di maiale 60 g Succo di arancia 10 ml Succo di limone 5 ml Farina di frumento 4 g Brodo vegetale q.b. Olio extravergine di oliva 2 g	Lonza di maiale 70 g Succo di arancia 10 ml Succo di limone 5 ml Farina di frumento 4 g Olio extravergine di oliva 2 g Brodo vegetale q.b. Prezzemolo qb Sale qb	Lonza di maiale 90 g Succo di arancia 15 ml Succo di limone 7 ml Farina di frumento 6 g Olio extravergine di oliva 3 g Brodo vegetale q.b. Prezzemolo qb Sale qb
SCALOPPINE/BOCCONCIN I DI MAIALE AGLI AGRUMI	Sgrassare, tagliare le scaloppine dalla polpa di maiale e batterle; dopo averle spolverate di farina sistemarle in una placca leggermente unta con olio extravergine di oliva e irrorare con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150°C per circa 15 min. A parte, spremere arance e limone, versare il succo in padella e farlo concentrare; aggiungere il succo alla carne e terminare la cottura in forno per altri 5-10 minuti. Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina	Sgrassare, tagliare le scaloppine dalla polpa di maiale e batterle; dopo averle spolverate di farina sistemarle in una placca leggermente unta con olio extravergine di oliva e irrorare con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150°C per circa 15 min. A parte, spremere arance e limone, versare il succo in padella e farlo concentrare; aggiungere il succo alla carne e terminare la cottura in forno per altri 5-10 minuti.	Sgrassare, tagliare le scaloppine dalla polpa di maiale e batterle; dopo averle spolverate di farina sistemarle in una placca leggermente unta con olio extravergine di oliva e irrorare con brodo vegetale. Cuocere in forno a 150°C per circa 15 min. A parte, spremere arance e limone, versare il succo in padella e farlo concentrare; aggiungere il succo alla carne e terminare la cottura in forno per altri 5-10 minuti.
	di glutine utilizzare farina senza glutine.	Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina senza glutine.	Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina senza glutine.



DESCRIZIONE SECONDI PIATTI	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
SPEZZATINO DI MANZO	Carne di manzo anteriore 70 gr Carote 8 gr Sedano 2 gr Cipolle 10 gr Aglio qb Pomodori pelati 20 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine di oliva 4 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e	Carne di manzo anteriore 90 gr Carote 9 gr Sedano 3 gr Cipolle 11 gr Aglio qb Pomodori pelati 20 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine di oliva 5 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e	Carne di manzo anteriore 120 gr Carote 12 gr Sedano 6 gr Cipolle 13 gr Aglio qb Pomodori pelati 20 gr Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine di oliva 7 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e
	farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini o macinata (per i micronidi) e farla rosolare. Unire i pomodori pelati frullati e portare a cottura aggiustando con sale aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo.	farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini o macinata (per i micronidi) e farla rosolare. Unire i pomodori pelati frullati e portare a cottura aggiustando con sale aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo.	farle appassire con brodo vegetale. Aggiungere la carne tagliata a dadini o macinata (per i micronidi) e farla rosolare. Unire i pomodori pelati frullati e portare a cottura aggiustando con sale aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo.
SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE	Fesa di tacchino 70 gr Carote 15 gr Sedano 2 gr Cipolle 10 gr Aglio qb Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine d'oliva 4 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb	Fesa di tacchino 90 gr Carote 20 gr Sedano 3 gr Cipolle 11 gr Aglio qb Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine d'oliva 5 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb	Fesa di tacchino 120 gr Carote 25 gr Sedano 6 gr Cipolle 16 gr Aglio qb Sale aromatizzato con salvia e rosmarino qb Olio extra vergine d'oliva 7 gr Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb
Dogina 57 di 76	Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Tagliare la carne a dadini, farla rosolare nel battuto di verdure e portare a cottura aggiungendo brodo vegetale e aggiustando con sale	Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Tagliare la carne a dadini, farla rosolare nel battuto di verdure e portare a cottura aggiungendo brodo vegetale e aggiustando con sale	Mondare le verdure, sbucciarle, lavarle, tritarle e farle appassire con brodo vegetale. Tagliare la carne a dadini, farla rosolare nel battuto di verdure e portare a cottura aggiungendo brodo vegetale e aggiustando con sale



DESCRIZIONE SECO	DI RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olic extra vergine di oliva a crudo.	cottura aggiungere l'olio	aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo.
STRACCHINO	Stracchino 40 g	Stracchino 50 g	Stracchino 60 g
TONNO SGOCCIOLATO	Tonno 40 g	Tonno 50 g	Tonno 60 g
UOVA STRAPAZZATE	Uova pastorizzate 50 g Olio extravergine d'oliva 1 g Formaggio grana 3 g Sale q.b	Olio extravergine d'oliva 2 g Formaggio grana 4 g Sale q.b.	Uova pastorizzate 90 g Olio extravergine d'oliva 2 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.
SODE	Sbattere le uova con i grana e il sale. Ungere cor l'olio una padella, versare i composto, mescolando continuamente fino a che le uova risultino cotte e spezzettate.	grana e il sale. Ungere con l'olio una padella, versare il composto, mescolando continuamente fino a che	Sbattere le uova con il grana e il sale. Ungere con l'olio una padella, versare il composto, mescolando continuamente fino a che le uova risultino cotte e spezzettate.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
CAPUCCIO ALLA JULIENNE	Capuccio 100 gr Olio extravergine di oliva 7 gr Sale qb	Capuccio 130 gr Olio extravergine di oliva 7 gr Sale qb	Capuccio 150 gr Olio extravergine di oliva 7 gr Sale qb
CAPUCCIO E/O CAROTE	Carote e/o capuccio 100 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb	Carote e/o capuccio 130 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb	Carote e/o capuccio 150 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb
CAROTE ALL'OLIO LESSATE	Carote 100 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. Pulire e pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva.		
CAROTE ALL'OLIO LESSATE - ANTIPASTO	Carote 100 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. Pulire e pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva.	Carote 130 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. Pulire e pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva.	Carote 150 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Pulire e pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva.
CAROTE ALLA JULIENNE	Carote 100 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb	Carote 130 g Olio extravergine di oliva 5 g sale qb	Carote 150 g
CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	Carote 50 g Zucchine 50 g Olio extravergine di oliva 4 g Pelare, lavare e tagliare le carote e le zucchine a julienne. Servire condire con un filo di olio extravergine di oliva.	Carote 70 g Zucchine 70 g Olio extravergine di oliva 5 g Pelare, lavare e tagliare le carote e le zucchine a julienne. Servire condire con un filo di olio extravergine di oliva.	Carote 75 g Zucchine 75 g Olio extravergine di oliva 7 g Pelare, lavare e tagliare le carote e le zucchine a julienne. Servire condire con un filo di olio extravergine di oliva.
CAROTE E/O FINOCCHIO	Carote e/o finocchio 100 g Olio extravergine di oliva 4 g	Carote e/o finocchio 130 g Olio extravergine di oliva 4 g	Carote e/o finocchio 150 g Olio extravergine di oliva 4 g

DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	sale qb	sale qb	sale qb
	Carote 100 gr Cipolle 10 gr Olio extra vergine d'oliva 4 gr Aceto qb Sale qb	Carote 130 gr Cipolle 15 gr Olio extra vergine d'oliva 5 gr Aceto qb Sale qb	Carote 150 gr Cipolle 20 gr Olio extra vergine d'oliva 7 gr Aceto qb Sale qb
CAROTE IN AGRODOLCE	Cuocere le carote precedentemente mondate e tagliate a rondelle in forno con cipolla finemente tritata, acqua, aceto, sale e olio extravergine di oliva. A cottura ultimata verificare il completo assorbimento dell'acqua e mescolare le carote facendole imbiondire senza bruciarle.	Cuocere le carote precedentemente mondate e tagliate a rondelle in forno con cipolla finemente tritata, acqua, aceto, sale e olio extravergine di oliva. A cottura ultimata verificare il completo assorbimento dell'acqua e mescolare le carote facendole imbiondire senza bruciarle.	Cuocere le carote precedentemente mondate e tagliate a rondelle in forno con cipolla finemente tritata, acqua, aceto, sale e olio extravergine di oliva. A cottura ultimata verificare il completo assorbimento dell'acqua e mescolare le carote facendole imbiondire senza bruciarle.
	Fagiolini surgelati 70 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b.	Fagiolini surgelati 90 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b.	Fagiolini surgelati 130 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.
FAGIOLINI IN TEGAME	Procedere ad un'accurata ispezione dei fagiolini (onde evitare corpi estranei). Lessarli in acqua bollente salata, passarli in tegame con l'aggiunta di olio e sale.	Procedere ad un'accurata ispezione dei fagiolini (onde evitare corpi estranei). Lessarli in acqua bollente salata, passarli in tegame con l'aggiunta di olio e sale.	Procedere ad un'accurata ispezione dei fagiolini (onde evitare corpi estranei). Lessarli in acqua bollente salata, passarli in tegame con l'aggiunta di olio e sale.
FINOCCHIO ALLA JULIENNE GRATINATO AL FORNO	0	0	0
INSALATA	Insalata 40 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. Mondare l'insalata e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio	Insalata 50 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. Mondare l'insalata e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio	Insalata 70 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Mondare l'insalata e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Patate 60 g Carote 40 g Olio extravergine d'oliva 4 g	Patate 70 g Carote 50 g Olio extravergine d'oliva 5 g	Patate 100 g Carote 70 g Olio extravergine d'oliva 7 g
INSALATA DI PATATE E CAROTE	Pulire e pelare le carote, lavarle, tagliarle a rondelle e cuocerle in abbondante acqua salata. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi, lavarle e lessarle. A fine cottura scolare le patate e mescolarle alle carote tenute in caldo. Condire con olio extravergine d'oliva aggiustando di sale.	Pulire e pelare le carote, lavarle, tagliarle a rondelle e cuocerle in abbondante acqua salata. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi, lavarle e lessarle. A fine cottura scolare le patate e mescolarle alle carote tenute in caldo. Condire con olio extravergine d'oliva aggiustando di sale.	Pulire e pelare le carote, lavarle, tagliarle a rondelle e cuocerle in abbondante acqua salata. Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi, lavarle e lessarle. A fine cottura scolare le patate e mescolarle alle carote tenute in caldo. Condire con olio extravergine d'oliva aggiustando di sale.
INSALATA E CAROTE	Insalata 20 g	Insalata 25 g	Insalata 35 g
ALLA JULIENNE	Carote 50 g	Carote 70 g	Carote 75 g
INSALATA E FINOCCHI	Insalata 20 gr Finocchi 50 gr Olio 4 gr Sale qb	Insalata 25 gr Finocchi 75 gr Olio 5 gr Sale qb	Insalata 35 gr Finocchi 75 gr Olio 7 gr Sale qb
INSALATA E POMODORI	Insalata 20 g Pomodori 50 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb	Insalata 25 g Pomodori 70 g Olio extravergine di oliva 5 g sale qb	Insalata 35 g Pomodori 85 g Olio extravergine di oliva 7 g sale qb
INSALATA E/O POMODORI	Insalata 40 g Pomodori 100 g In caso di preparazione di un'insalata mista, le grammature vanno dimezzate.		Insalata 70 g Pomodori 170 g In caso di preparazione di un'insalata mista, le grammature vanno dimezzate.
	Insalata e/o radicchio 40 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.	Insalata e/o radicchio 50 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.	Insalata e/o radicchio 70 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.
INSALATA E/O RADICCHIO	Mondare l'insalata e il radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.	Mondare l'insalata e il radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.	Mondare l'insalata e il radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.



DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
INSALATA E/O RADICCHIO - ANTIPASTO	Insalata e/o radicchio 40 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Mondare l'insalata e il	Insalata e/o radicchio 50 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Mondare l'insalata e il	Insalata e/o radicchio 70 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Mondare l'insalata e il
- ANTIFACTO	radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.	radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.	radicchio e lavarla a foglia intera. Asciugarla, spezzettarla e condirla con olio extravergine d'oliva e sale.
	Patate 120 g Rosmarino q.b. Olio extravergine di oliva 5 g	Patate 150 g Rosmarino q.b. Olio extravergine di oliva 5 g	Patate 200 g Rosmarino q.b. Olio extravergine di oliva 7 g
PATATE AL FORNO	Sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi; aggiungere rosmarino tritato, un pizzico di sale e un filo di olio extravergine di oliva. Infornare a 180° per 30 minuti mescolando prima e dopo la cottura.	Sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi; aggiungere rosmarino tritato, un pizzico di sale e un filo di olio extravergine di oliva. Infornare a 180° per 30 minuti mescolando prima e dopo la cottura.	Sbucciare, lavare e tagliare le patate a spicchi; aggiungere rosmarino tritato, un pizzico di sale e un filo di olio extravergine di oliva. Infornare a 180° per 30 minuti mescolando prima e dopo la cottura.
	Patate 120 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b.	Patate 150 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b.	
PATATE LESSE	Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine d'oliva.	Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine d'oliva.	
	Patate 120 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb prezzemolo qb	Patate 150 g Olio extravergine di oliva 5 g sale qb prezzemolo qb	Patate 200 g Olio extravergine di oliva 7 g sale qb prezzemolo qb
PATATE PREZZEMOLATE	Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva,	Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva,	Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocerle in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio extravergine di oliva,

DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	aggiungendo il prezzemolo tritato.	aggiungendo il prezzemolo tritato.	aggiungendo il prezzemolo tritato.
PISELLI AL PREZZEMOLO	Piselli surgelati 60 g Cipolle o porri 6 g Olio extravergine d'oliva 3 g Prezzemolo fresco o surgelato q.b. Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) q.b. Lavare e tritare la cipolla o i porri, farli appassire con brodo vegetale. Unire i piselli scongelati, dopo averli ispezionati accuratamente, salare e aggiungere il brodo vegetale se necessario. Cuocere e a fine cottura aggiungere l'olio e il prezzemolo tritato.	Piselli surgelati 80 g Cipolle o porri 8 g Olio extravergine d'oliva 4 g Prezzemolo fresco o surgelato q.b. Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) q.b. Lavare e tritare la cipolla o i porri, farli appassire con brodo vegetale. Unire i piselli scongelati, dopo averli ispezionati accuratamente, salare e aggiungere il brodo vegetale se necessario. Cuocere e a fine cottura aggiungere l'olio e il prezzemolo tritato.	Piselli surgelati 100 g Cipolle o porri 10 g Olio extravergine d'oliva 5 g Prezzemolo fresco o surgelato q.b. Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) q.b. Lavare e tritare la cipolla o i porri, farli appassire con brodo vegetale. Unire i piselli scongelati, dopo averli ispezionati accuratamente, salare e aggiungere il brodo vegetale se necessario. Cuocere e a fine cottura aggiungere l'olio e il prezzemolo tritato.
POMODORI	Pomodori 100 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.	Pomodori 140 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.	Pomodori 170 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.
POMODORI CON ORIGANO	Pomodori 100 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb origano qb	Pomodori 150 g Olio extravergine di oliva 5 g sale qb origano qb	Pomodori 200 g Olio extravergine di oliva 7 g sale qb origano qb



DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
POMODORI E/O CAROTE ALLA JULIENNE	Pomodori 100 g Carote 100 g In caso di preparazione di un'insalata di pomodori e carote, le grammature vanno dimezzate.	Carote 130 g In caso di preparazione di un'insalata di pomodori e	Pomodori 170 g Carote 150 g In caso di preparazione di un'insalata di pomodori e carote, le grammature vanno dimezzate.
PURÈ	Patate 120 gr Latte 30 gr Burro 2 gr Formaggio grana 2 gr Sale qb Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocere in acqua e sale. A parte scaldare il latte e aggiungerlo alle patate scolate. Mescolare con la frusta elettrica. Quando è amalgamato, aggiungere burro e parmigiano. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.	Latte 40 gr Burro 3 gr Formaggio grana 3 gr Sale qb Pulire e sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi. Cuocere in acqua e sale. A parte scaldare il latte e aggiungerlo alle patate scolate. Mescolare con la frusta elettrica. Quando è amalgamato, aggiungere burro e parmigiano. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare	
SALSA DI PANE	Pane comune grattugiato 20 gr Formaggio grana 4 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) 100 gr Sale qb Olio 2 gr Versare a pioggia il pane grattugiato nel brodo bollente e mescolare con la frusta. A fine cottura aggiungere il grana e l'olio. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane grattugiato senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.	30 gr Formaggio grana 5 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) 150 gr Sale qb Olio 2 gr Versare a pioggia il pane grattugiato nel brodo bollente e mescolare con la frusta. A fine cottura aggiungere il grana e l'olio. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane grattugiato senza glutine e	Pane comune grattugiato 40 gr Formaggio grana 7 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) 200 gr Sale qb Olio 3 gr Versare a pioggia il pane grattugiato nel brodo bollente e mescolare con la frusta. A fine cottura aggiungere il grana e l'olio. Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane grattugiato senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.



Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DESCRIZIONE CONTORNO	RICETTA INFANZIA	SCUOLA	RICETTA PRIMARIA	SCUOLA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
VERDURA CRUDA(INSALATA,CAROT E E ZUCCHINE JULIENNE)	g Sale Le singole delle verdure	15 g 35 g 35 g rgine d'oliva 4 q.b. grammature e crude sono nel caso di i.	g Sale Le singole delle verdun	e crude sono nel caso di	Insalata 20 g Zucchine 50 g Carote 50 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. Le singole grammature delle verdure crude sono dimezzate nel caso di contorni misti.

ALTRI ALIMENTI UTILIZZATI NELL'ALLESTIMENTO DEL MENU' SCOLASTICO:

Brodo vegetale (carota, cipolla, sedano);

Sale aromatizzato (sale, salvia, rosmarino);

Pane (le specifiche sono contenute nell'allegato 3);

Frutta (frutta fresca di stagione)

Gelato (le specifiche sono contenute nell'allegato 3).

ARTICOLO 4 Gestione degli spuntini/merende di metà mattina e degli spuntini/merende pomeridiane

Gli spuntini di metà mattina sono indicati giorno per giorno nel menù e sono costituiti, per le scuole primarie e dell'infanzia, da frutta fresca o da yogurt, quest'ultimo una volta alla settimana.

Lo spuntino di metà mattina deve essere preparato in ciotole, lavato e porzionato per classe, e consegnato nelle aule agli insegnanti, in modo che questi ultimi possano distribuirlo agli alunni.

In aggiunta, solo per le scuole dell'infanzia, è prevista la distribuzione di una merenda pomeridiana prima del termine delle attività.

L'alternanza di spuntini e merende deve essere così organizzata:

MATTINA	POMERIGGIO
	Pane (20 g) con marmellata o miele accompagnato da 150 g latte fresco
Frutta di stagione (150 g) sbucciata e tagliata a pezzi	Pane bianco 20 g accompagnato da latte fresco 150 g arricchito con cacao (1 volta alla settimana)
	Pane (20 g) con marmellata o miele Latte fresco 150 g arricchito con orzo (1 volta alla settimana)
Yogurt	Pane (20 g) con marmellata o miele accompagnato da infusi in filtro (tè o tisane) con pane e marmellata o miele.



Solo per le scuole secondarie, in cui a metà mattina non viene distribuito lo spuntino, e per le quali frutta e yogurt vengono somministrate alla fine del pasto, deve essere prevista una volta al mese, la somministrazione di un dessert (budino), in sostituzione della frutta fresca.

ARTICOLO 5 Gestione del pasto sostitutivo per uscita didattica

I pasti sostitutivi vanno garantiti agli utenti che, nelle giornate di refezione, per motivo di uscita didattica, non sono presenti al pasto nel refettorio della scuola di riferimento.

Il cestino deve essere così composto:

- Nr 1 panino da 60 g farcito con prosciutto cotto (la grammatura della farcitura deve essere almeno di: infanzia 30g primaria 40g– secondaria 50g, e deve avere le caratteristiche specificate nell'allegato 3)
- Nr 1 panino da 60 g farcito con formaggio asiago (la grammatura della farcitura deve essere almeno di: infanzia 30g – primaria 40g– secondaria 50g, e deve avere le caratteristiche specificate nell'allegato 3)
- 1 frutto fresco di stagione
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 0,5 l in PET.

ARTICOLO 6 Gestione del menù alternativo in occasione di sospensione dell'attività scolastica

Il menù alternativo al riavvio delle attività, qualora quello da calendario non sia realizzabile in virtù della chiusura della cucina, sarà comunicato all'OEA con almeno 15 giorni di preavviso, al fine di permettere l'approvvigionamento delle materie prime in maniera adeguata.

ARTICOLO 7 Menu per diete speciali per allergia/intolleranza

L'Azienda ha predisposto dei menù alternativi a quello standard, per alcune tipologie di utenti che presentano intolleranze/allergie frequenti di seguito elencati e riportati in allegato:

Menù alternativo con esclusione di latte e derivati Menù alternativo con esclusione di uova e derivati Menù alternativo con esclusione di tutti i legumi Menù alternativo con esclusione di fave Menù alternativo con esclusione di glutine

ARTICOLO 8 Menu per diete speciali etico/religiose

L'Azienda ha predisposto dei menù alternativi a quello standard, per gli utenti che li richiedono per motivi etico religiosi. Questi menù sono di tre tipologie:



Menù latto-ovo vegetariano Menù con esclusione di carne di maiale Menù con esclusione di tutti i tipi di carne

I menu sono riportati in allegato.

ARTICOLO 9 Ricette integrative per menu speciali

PDED A DA ZIONE	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA	RICETTA SCUOLA
PREPARAZIONE	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
	Pasta di semola di grano duro 90 g Fesa di tacchino 20 g Pomodori pelati 10 g Cipolla, carota e zucchine 6 g Olio extravergine di oliva 3 G Prezzemolo q.b. Formaggio grana 4 g Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b.	Pasta di semola di grano duro 60 g Fesa di tacchino 20 g Pomodori pelati 10 g Cipolla, carota e zucchine 6 g Olio extravergine di oliva 3 g Prezzemolo q.b. Formaggio grana 4 g Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b.	Pasta di semola di grano duro 90 g Fesa di tacchino 30 g Pomodori pelati 20 g Cipolla, carota e zucchine 8 g Olio extravergine di oliva 4 g Prezzemolo q.b. Formaggio grana 7 g Sale q.b. Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b.
MACCHERONI AL RAGU` DI TACCHINO	Mondare, lavare e tritare le verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai pomodori pelati e frullati e al prezzemolo tritato; cuocere aggiustando di sale. A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana.	Mondare, lavare e tritare le verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai pomodori pelati e frullati e al prezzemolo tritato; cuocere aggiustando di sale. A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana.	Mondare, lavare e tritare le verdure e stufarle in brodo vegetale. Macinare la carne di tacchino, aggiungerla alle verdure insieme ai pomodori pelati e frullati e al prezzemolo tritato; cuocere aggiustando di sale. A fine cottura condire con olio extravergine di oliva. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO	Maccheroni 60 g Pomodori pelati 40 g Verdure miste di stagione, in totale: 40 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.	Maccheroni 70 g Pomodori pelati 50 g Verdure miste di stagione, in totale: 50 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.	Maccheroni 90 g Pomodori pelati 70 g Verdure miste di stagione, in totale: 70 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Salvia, rosmarino q.b. Sale q.b.
	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva e gli odori. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire ed aggiungere il grana.
MINESTRA DI VERDURE	Pastina di semola di grano duro 25 g Patate 20 g Verdure miste (carote, sedano, cipolla, coste o zucchine secondo la stagionalità) 40 g Olio extravergine di oliva 2 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.	Pastina di semola di grano duro 30 g Patate 40 g Verdure miste (carote, sedano, cipolla, coste o zucchine secondo la stagionalità) 50 g Olio extravergine di oliva 3 g Formaggio grana 4 g Sale q.b.	Pastina di semola di grano duro 35 g Patate 45 g Verdure miste (carote, sedano, cipolla, coste o zucchine secondo la stagionalità) 60 g Olio extravergine di oliva 4 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.
	Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extra vergine.	Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extra vergine.	Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extra vergine.



PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Pasta 60 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Sale q.b. Basilico 1 g	Pasta 70 g Olio extravergine di oliva 6 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Basilico 2 g	Pasta 90 g Olio extravergine di oliva 7 g Formaggio grana 7 g Sale q.b. Basilico 3 g
PASTA AL PESTO	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto e aggiungere olio e formaggio grana.	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto e aggiungere olio e formaggio grana.	Lavare accuratamente il basilico, asciugare le foglie e frullare aggiungendo dell'olio e sale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Condire con il pesto e aggiungere olio e formaggio grana.
RISO AL SUGO	Riso 60 g Pomodori pelati 40 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca o zucchine (*a seconda della stagionalità), in totale 40 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 4 g Salvia e rosmarino q.b. Sale q.b.	Riso 70 g Pomodori pelati 50 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca o zucchine (*a seconda della stagionalità), in totale 50 g Olio extravergine di oliva 6 g Formaggio grana 5 g Salvia e rosmarino q.b. Sale q.b.	Riso 90 g Pomodori pelati 70 g Sedano, carote, cipolle, coste, zucca o zucchine (*a seconda della stagionalità), in totale 70 g Olio extravergine di oliva 7 g Formaggio grana 7 g Salvia e rosmarino q.b. Sale q.b.
VEGETARIANO	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata, frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio e gli odori. Cuocere il riso in abbondante acqua salata,	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata, frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio e gli odori. Cuocere il riso in	Stufare separatamente le verdure. Preparare a parte il sugo di pomodoro base, a cottura ultimata, frullare e amalgamare i composti ed aggiungere l'olio e gli odori. Cuocere il riso in
	condire e aggiungere il grana.	abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.	abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
BOCCONCINI DI POLLO	Petto di pollo 60 g Farina di frumento 2 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) Tagliare la carne di pollo a fettine (a bocconcini per la scuola dell'infanzia), e infarinarla leggermente.		
	Sistemarla in una placca precedentemente unta, salare con sale aromatizzato e irrorare con il brodo vegetale. Cuocere in forno caldo a 150° per circa 20 minuti.		
	Patate 50 g Zucchine 20 g Carote 20 g Uova pastorizzate 10 ml Pane comune grattugiato 3 g Sale q.b.	Patate 60 g Zucchine 25 g Carote 25 g Uova pastorizzate 12 ml Pane comune grattugiato 5 g Sale q.b.	Patate 70 g Zucchine 30 g Carote 30 g Uova pastorizzate 13 ml Pane comune grattugiato 6 g Sale q.b.
CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE	Cuocere le patate con la buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel	Cuocere le patate con la buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel	buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in un tegame fino a farle asciugare. Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	pane grattugiato per sospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.	pane grattugiato per sospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.	sospargerle su tutta la superficie e disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.
CROCCHETTE DI ZUCCHINE	Patate 45 g Zucchine 45 g Uova pastorizzate 10 ml Grana 2 g Pane comune grattugiato 3 g Sale q.b. Cuocere le zucchine al vapore, metterle in un tegame fino a farle asciugare dopo averle tritate al tritacarne o passate al passaverdura. Cuocere le patate con la buccia in acqua, sbucciarle e passarle al trita verdure. Successivamente unire alle verdure le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato, disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.	Patate 50 g Zucchine 50 g Uova pastorizzate 12 ml Grana 3 g Pane comune grattugiato 5 g Sale q.b. Cuocere le zucchine al vapore, metterle in un tegame fino a farle asciugare dopo averle tritate al tritacarne o passate al passaverdura. Cuocere le patate con la buccia in acqua, sbucciarle e passarle al trita verdure. Successivamente unire alle verdure le uova, il sale e il pane grattugiato fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare le crocchette avendo cura di rotolarle nel pane grattugiato, disporle in una teglia unta di olio. Infornare a 160° fino a doratura.	buccia in acqua, sbucciarle e passarle al trita verdure.



PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Fagioli secchi 30 g Cipolla 5 g Pomodori pelati 10 g Olio extravergine d'oliva 5 g Prezzemolo e salvia q.b. Sale q.b.	Fagioli secchi 35 g Cipolla 10 g Pomodori pelati 15 g Olio extravergine d'oliva 5 g Prezzemolo e salvia q.b. Sale q.b.	Fagioli secchi 40 g Cipolla 10 g Pomodori pelati 20 g Olio extravergine d'oliva 5 g
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Cucinare i fagioli in una casseruola con la cipolla tagliata a filetti, appassita con un po' di brodo vegetale e poco olio, i pomodori pelati, la salvia e salare. A fine cottura aggiungere poco prezzemolo finemente tritato e l'olio d'oliva.	Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Cucinare i fagioli in una casseruola con la cipolla tagliata a filetti, appassita con un po' di brodo vegetale e poco olio, i pomodori pelati, la salvia e salare. A fine cottura aggiungere poco prezzemolo finemente tritato e l'olio d'oliva.	Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente. Cucinare i fagioli in una casseruola con la cipolla tagliata a filetti, appassita con un po' di brodo vegetale e poco olio, i pomodori pelati, la salvia e salare. A fine cottura aggiungere poco prezzemolo finemente tritato e l'olio d'oliva.
FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO	Base per pizza 90 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b. Porzionare la base per pizza. Frullare i pelati	Base per pizza 100 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b. Porzionare la base per pizza. Frullare i pelati	pizza. Frullare i pelati
	aggiungendo olio e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere il pomodoro e infornare a 180° C per 150 minuti circa fino a cottura.	aggiungendo olio e origano. Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche, appoggiarvi la base per pizza, stendere il pomodoro e infornare a 180° C per 150 minuti circa fino a cottura.	Sistemare la carta da forno sul fondo delle placche,
FRITTATA	Uova pastorizzate 50 g Latte 7 g Formaggio grana 3 g Olio extravergine d'oliva 1 g Sale q.b.	Uova pastorizzate 70 g Latte 8 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 2 g Sale q.b.	Uova pastorizzate 90 g Latte 9 ml Formaggio grana 5 g Olio extravergine d'oliva 2 g Sale q.b.
INITALA	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.	Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.
	Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio	Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio	Per la frittata: ungere la placca con pochissimo olio



Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.	e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.	e riscaldarla. Versare il composto nella placca calda ed infornare a 180°C per circa 15 minuti.
HAMBURGER DI MANZO		Manzo bio posteriore 60 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato, e confezionare degli hamburger. Adagiare gli hamburger su una placca unta con poco olio, bagnare con brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre gli hamburger con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.	Manzo bio posteriore 90 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato e confezionare degli hamburger. Adagiare gli hamburger su una placca unta con poco olio, bagnare con brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre gli hamburger con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.
MORBIDELLE DI VERDURE	Patate 50 g Zucchine 20 g Carote 20 g Uova pastorizzate 10 ml Grana 2 g Pane comune grattugiato 2 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in	Patate 60 g Zucchine 25 g Carote 25 g Uova pastorizzate 12 ml Grana 3 g Pane comune grattugiato 3 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in	Patate 70 g Zucchine 30 g Carote 30 g Uova pastorizzate 13 ml Grana 4 g Pane comune grattugiato 4 g Sale q.b. Cuocere le patate con la buccia in acqua, le carote e le zucchine al vapore. Dopo aver tritato (tritacarne) o passato (passa verdura), le carote e le zucchine, metterle in tegame fino a



PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	tegame fino a farle asciugare.	tegame fino a farle asciugare.	farle asciugare.
	Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale, il pane grattugiato e il grana fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare delle polpette schiacciare avendo cura di passarle nel pane grattugiato prima di disporle su una placca leggermente unta con un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare a 180°	Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale, il pane grattugiato e il grana fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare delle polpette schiacciare avendo cura di passarle nel pane grattugiato prima di disporle su una placca leggermente unta con un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare a 180°	Sbucciare e passare le patate. Unire alle patate le carote, le zucchine, le uova, il sale, il pane grattugiato e il grana fino a raggiungere una consistenza che permetta la manipolazione dell'impasto. Formare delle polpette schiacciare avendo cura di passarle nel pane grattugiato prima di disporle su una placca leggermente unta con un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare a 180° fino a doratura.
PALLINE DI MANZO	fino a doratura. Manzo bio posteriore 60 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b. Macinare la carne di manzo due volte, aggiungere sale aromatizzato, e confezionare delle polpettine. Adagiare le polpettine su una placca unta con poco olio, bagnare con brodo vegetale ed infornare fino a completa cottura. Durante la cottura, è necessario irrorare sempre le polpettine con brodo vegetale. A fine cottura aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva.	fino a doratura.	
POLPETTINE DI MANZO	Carne di manzo anteriore 60 g Pane grattugiato senza glutine q.b. Latte q.b. Formaggio grana 2 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.	Manzo 70 g Latte intero qb Patate 20 g Pane grattugiato senza glutine qb Brodo vegetale q.b. Olio extravergine di oliva 2 g	Manzo 90 g Latte intero 5 ml Formaggio grana 2 g Patate 30 g Pane grattugiato senza glutine qb Brodo vegetale q.b. Olio extravergine di oliva 2



PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Patate lessate 20 g Rosmarino e aglio q.b. Olio extravergine di oliva 2 g Mettere in ammollo il pane in pezzi grossi nel latte. Passare la carne al tritacarne per due volte e nella seconda macinatura aggiungere le patate, l'aglio ed il pane ammollato. Impastare il tutto aggiungendo grana, rosmarino tritato e sale.Per raggiungere la densità voluta eventualmente aggiungere il pane grattugiato ed amalgamare bene. Confezionare delle polpettine, adagiarle su una placca unta con poco olio ed infornare a 160°C per circa 60 minuti. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.	Passare la carne al tritacarne per due volte e, nella seconda macinatura, aggiungere le patate precedentemente lessate. Impastare con il latte, il pane grattugiato e un pizzico di sale. Formare le polpettine e adagiarle su una placca unta con un filo di olio extravergine di oiva; bagnare con brodo vegetale e infornare a 180° per 40 minuti circa. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.	Passare la carne al tritacarne per due volte e, nella seconda macinatura, aggiungere le patate precedentemente lessate. Impastare con il latte, il pane grattugiato e un pizzico di sale. Formare le polpettine e adagiarle su una placca unta con un filo di olio extravergine di oiva; bagnare con brodo vegetale e infornare a 180° per 40 minuti circa. Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.
ROBIOLA O RICOTTA	Robiola 40 g Ricotta 50 g	Robiola 50 g Ricotta 60 g	Robiola 70 g Ricotta 80 g
SFORMATO CON UOVA, CIPOLLE E PATATE	Uova pastorizzate 50 g Patate 25 g Cipolle 3 g Olio extravergine d'oliva 1 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Cuocere a vapore patate e cipolle tagliate molto sottili (oppure mantenere crude le patate avendo cura di affettarle molto sottili). Amalgamare alle uova pastorizzate le cipolle e le patate, il sale ed il grana. Ungere una teglia e, dopo aver versato il composto, cuocere in forno a 180° fino a doratura.	Uova pastorizzate 70 g Patate 35 g Cipolle 4 g Olio extravergine d'oliva 1,5 g Formaggio grana 3 g Sale q.b. Cuocere a vapore patate e cipolle tagliate molto sottili (oppure mantenere crude le patate avendo cura di affettarle molto sottili). Amalgamare alle uova pastorizzate le cipolle e le patate, il sale ed il grana. Ungere una teglia e, dopo aver versato il composto, cuocere in forno a 180° fino a doratura.	Uova pastorizzate 90 g Patate 45 g Cipolle 5 g Olio extravergine d'oliva 1,5 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Cuocere a vapore patate e cipolle tagliate molto sottili (oppure mantenere crude le patate avendo cura di affettarle molto sottili). Amalgamare alle uova pastorizzate le cipolle e le patate, il sale ed il grana. Ungere una teglia e, dopo aver versato il composto, cuocere in forno a 180° fino a doratura.

Allegato 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PREPARAZIONE	RICETTA SCUOLA INFANZIA	RICETTA SCUOLA PRIMARIA	RICETTA SCUOLA SECONDARIA
	Uova 50 g Olio extravergine di oliva 2	Uova 50 g Olio extravergine di oliva 2	Uova 50 g Olio extravergine di oliva 2
UOVO SODO	Porre le uova in acqua	Porre le uova in acqua	Porre le uova in acqua
	fredda, portarle a ebollizione e cuocere in 10 minuti. Sgusciarle e tagliarle a metà o a cubettini. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.	fredda, portarle a ebollizione e cuocere in 10 minuti. Sgusciarle e tagliarle a metà o a cubettini. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.	fredda, portarle a ebollizione e cuocere in 10 minuti. Sgusciarle e tagliarle a metà o a cubettini. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.
	Ceci secchi 30 g Carota 10 g Sedano 10 g Cipolla 5 g Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b.	Ceci secchi 35 g Carota 12 g Sedano 12 g Cipolla 6 g Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b.	Ceci secchi 40 g Carota 15 g Sedano 15 g Cipolla 7 g Olio extravergine di oliva 5 g Sale q.b.
PUREA DI CECI	Mettere a bagno i ceci il giorno precedente. Mondare e tagliare a pezzetti le carote, il sedano e la cipolla e farle cuocere in acqua salata aggiungendo i ceci quando l'acqua bolle. A cottura ultimata frullare e condire con un filo di olio	Mettere a bagno i ceci il giorno precedente. Mondare e tagliare a pezzetti le carote, il sedano e la cipolla e farle cuocere in acqua salata aggiungendo i ceci quando l'acqua bolle. A cottura ultimata frullare e condire con un filo di olio	Mettere a bagno i ceci il giorno precedente. Mondare e tagliare a pezzetti le carote, il sedano e la cipolla e farle cuocere in acqua salata aggiungendo i ceci quando l'acqua bolle. A cottura ultimata frullare e condire con un filo di olio
	con un tilo di olio extravergine d'oliva.	con un filo di olio extravergine d'oliva.	con un filo di olio extravergine d'oliva.

ARTICOLO 10 Spuntini, merende e cestini per uscita didattica per diete speciali

Agli utenti che richiedono la dieta speciale per motivo di salute o etico/religioso, va garantito il medesimo trattamento di cui usufruiscono gli utenti con dieta standard, nel rispetto degli alimenti da escludere per ciascun utente, sostituendo l'alimento vietato con altri permessi.

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA Inizio settimana A dal 23/04/2012

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONCINI AL RAGU' DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE
Lunedì	BOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO	TONNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/ O POMODORI	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTA ALL'OLIO	PASTINA IN BRODO VEGETALE
Martedì	DADOLINI DI POLLO AL LIMONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	PALLINE DI MANZO AL POMODORO
	POMODORI	CAROTE AL TEGAME	INSALATA	INSALATA	PISELLI
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
	PASTA TONNO E POMODORO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla	PASTA AL POMODORO E BASILICO
				julienne)	
Mercoledì	MOZZARELLA	COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARGHERITA	DADOLINI DI MAIALE AL LIMONE
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	ZUCCHINE TRIFOLATE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT
.	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI		PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Giovedì	DADINI DI MANZO ARROSTO			POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT		INSALATA E/O POMODORI FRUTTA	INSALATA E/O POMODORI FRUTTA	CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA
	Toduni	FRUITA	FROTTA	FROTTA	FROTTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISO ALL'OLIO	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Venerdì	POLPETTE DI PESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	DADOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA	PATATE LESSE	POMODORI
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA Inizio settimana A dal 23/04/2012

ſ	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
_					
(GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGU' DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO)
Lunedì	BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO	TONNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)
(CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
-	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	MINESTRA IN BRODO VEGETALE
Martedì	SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO
ļ	POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	INSALATA	INSALATA	PISELLI
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
- I	PASTA TONNO E POMODORO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoledì	MOZZARELLA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARGHERITA	SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE
I	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA
I	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT
Ī	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	INSALATA	PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Giovedì	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
ļ	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA E/O POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE
,	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
-	PASTA CON PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	INSALATA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Venerdì	POLPETTE DI PESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE)	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
ļ	INSALATA	INSALATA E/O POMODORI		PATATE LESSE	POMODORI
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA
			YOGURT		

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE - COMUNE DI VERONA Inizio settimana A dal 23/04/2012

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGU' DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE
Lunedì	BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO	TONNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/ O POMODORI	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	PASTA AGLI AROMI
Martedì	SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO
	POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	INSALATA	INSALATA	INSALATA E /O CAROTE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
				VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla	
	PASTA TONNO E POMODORO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	julienne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoledì	MOZZARELLA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARGHERITA	SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	INSALATA	PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Giovedì	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA E/O POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE)	INSALATA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
Venerdì	POLPETTE DI PESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE)	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA E/O POMODORI	(CAROTE ALLA JULIENNE	POMODORI
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA

ge as. 2011-12 Reference Scolastica Comme di Verona, di cui al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 20 di Verona

AZENDA (ESS 20 VENDA)

Presa d'atto menu estivo es

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA

ESCLUSIONE DI GLUTINE

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard

	Settimana A	Setfmana B	Settimana C	Q evenittoS	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RIZOTTA (1) e (2)	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINÈ CON RICOTTA (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) 8 (2)	MACCHERONI AL RAGUI OI MANZO (1) e (2)	RISO ALLA SBIRAGLA CON VERDURE (POLLO) {2}
?med	BOCCONCINI DI MAME AL ROSLIMRINO (3)	CUORICIAN OI MERLIZZO GRATINATI $(2)(3)$ 9 (4) (2) 9 (3)	POLPETTONE DI MANZO AL ROSIAMBRO (2) e (3)	ASIAGO O STRACCHINO	WOZZARELA
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	NSALATA E/O POMODORI	POMODORI	FACIDIMI IN TEGAME	HOMODORI
	HUTTA	YDGURT (6)	FRUTTA	FRUTTA	налта
	(b) tittlements of its comments	ANY of the Consumeration of the American		to the state of th	
	Machine Arrangement Af	PASIA AL SUSO VEDELARMAND (1) B [2]	NSO ALLA CAFRESE	PASIA A HSELL (1) e (4)	PASTINA IN BROOK VEGETACE (1) 8 (2)
Martedi	DADOLINI DI POLLO ALLIMONE (3)	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE	CUCRICINI DI MERLUZZO GRATIVATI (2X3)e(4) PALLINE DI MANZO AL POLICICIO (2)	PALLINE DI MANZO AL PONDOGRO [2]
	POMODORI	CAROTE IN TEGAME	WSALATA	DISALATA	PISELLI
	FRUTTA	яита	наутта	YOCURT (6)	FRUTTA
	PASTA AL RAGU' DI PESCE {1} 0 [2]	CREM CLAROTE CON RISO [2]	MNESTRA IN BROOD VEGETALE (1) e (2)	PASTA AL PESTO DELICATO (1) e (2)	PASTA AL POINDOORO E BASILICO (1) e (2)
Mercoled	MOZZARELLA	COSCETTE OF POLLO AL ROSMARINO	MONBOCELLE DE PROSCUUTTO E PATATE (3) o (5)	UOVA STRAPAZZATE (2)	CADOLINI DI KAJALE AL LIMONE (3)
	INSALATA	FACIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIERNE	CAROTE ALTOLIO	ZÚCCHINE TRIFOLATE
	FRUTTA	FRUTTA	налта	налта	YOGURT (6)
	CREMA DI PATATE EZUCCHINE CON CROSTINI	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) e (2)	PASTICCIO CON RAGU: DI MANZO (1) (2) e (3) GRBJA DI ZUCCHINE CON RISO (2)	CREAM DI ZUCCHINE CON RISO (Z)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) 0 (2)
Glovedi	HANZO APROSTO	насситто сотто (5}	RICOTTA	POLPETTONE DI TACCHINO (2) e (3)	UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE
	CARDTE ALLA JULIENNE	PATATNE LESSE	NSALATA E/O POMODORI	INSALATA EIO POMODORI	CAROTE IN TEGAME
	YOGURT (6)	FRUTTA	FRUTTA	налта	FRUTA
	PASTA COMPISELLI (1) 9 (2)	PASTA AL POAZDORO E BASILICO (1) e (2)	RISO ALL'OLIO (2)	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) 8 (2)	PASTA AL PESTO (1) e (2)
Veneral	POLPETTE DI PESCE (2) e (3)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (2) e (3)	DADOLINI DI POLLO E MAMLE COM PISELLI	PEPTTE DI POLLO DORATE AL MAIS (2) (3) e (4)	GROCCHETTE OF RICOTTA E VERDURE (2) 9 (3)

¹⁾ Ultizzare pasta elo pane elo prodotto pronto(lasagna per pasticcio) senza glutine notificati al Ministero della Salute o triseriti nel Prontuario ALC.

POMODOR ¥ES.

PATATE LESSE

FRUTTA

rocurr (6)

NSWATA

NSALATA EO POMODORI

DISALATA FRUITA

FRUTA

³⁾ Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato nodificati al Ministero della Salute o inseriti net Prontuario AIC. 2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana graftugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.

Ulitzzare farina di mais înserita nei prontuario AIC.

⁵⁾ Ultizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dictiura "senza glutine" o insento nel prontuario AIC. 6) Ulfizzare yoguri che riporfi in etichetta la dicitura "senza giutine" o inserito nel prontuario AIC.

Press of atto ment estivo esclusione (butine as, 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al parere y Herry Comune di Verona, di cui al Servizio Igiene Afinerali e Natrizione Azienda ULSS 20 di Verona

MENU ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA AZIENDA (ILSS 20 VERONA

I platti evidenzlati sono le variazioni apportate al menù standard **ESCLUSIONE DI GLUTINE**

	Settimane A	Settimene B	Settimene C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E FRODITA (1) e (2)	FARFALLINE ALLA CREJAN DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) e (2)	MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2)	RISO ALLA SBIRACILA CON VERDURE (POLLO) (2)
Luned	BOCCONCINI DI MAJALE AL ROSIJANTINO (3)	ONNOL	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (2) d (3)	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (NOZZARELLAPOMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIERNE	INSALATA E/O POLIDDORI	POMODORA	FACIOLINI IN TECAME	
	FRUTTA	YOGURT (6)	FRUTTA	FRUTA	RRUTTA
	RISO MONTE VERONESEE BASILLOO (2) e (3)	PASTA AL SUGO VEGETABIANO (1) e (2)	RISO ALLA CAPRESE	PASTA ALCOLIO (1) e (2)	PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)
Marted	DADOUN DIPOULO AL LAYONE (3)	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROM	UOVA STBAPAZZAJE (2) O SODE	(S) OSCIONARIO EN MENUZZO GRANINATI (S)	PALLINE DI MANZO AL PONDOGGO (2)
	POMODOR	CAROTE ALLA JULIBANE	NSALATA	NSALATA	ITISIA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	6	FRUITA
	PASTA TONNO E POKODORO (1) e (2)	RISO ALL'OLIO (2)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)	VERDURA CRUDA (insalata + carde e zucchine alla pasta AL POMODORO E BASILICO {1} e {2} juliame)	PASTA AL POINODORO E BASILICO (1) e (2)
Mercoled	MOZZAKBIA	COSCETTE DI POLLO AL ROSIMARINO	MORBIDIALE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) e (5)	PZZA MARGHERITA {1}	DADOLNI DI MAIALE AL LINCORE (3)
	INSALATA	FACIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIBANE	ноѕсито сото (5)	ZUCCHINE TRIFOLATE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	भवडमहा (६)
	CREMA DIPATATE E ZUCCHINE DONI CROSTINA A(1) o (2)	RSALATA	PASTECCIO CON RAGUE DI MANZO (1) (2) e (3) GRENA DI ZUCCHINE CON RISD (2)	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (2)	PASTA ALLA PIZZAKOLA (1) e (2)
Gioved	DADINI DI MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (1)	MOZZARBILA	РОГРЕТТОМЕ СІ ТАССНІКО (2) в (3)	BOVA STRAPAZZATE (2) O SODE
	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCAUTTO COTTO (5)	INSALATA EKO POMODORU	ANSALATA EKO POAKODORU	CAROTE ALLA JULIBANE
	YOGURT (6)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI {1} 0 {2}	PASTA AL POMODORO E BASILIDO {1} e {2}	RISO ALL'OLIO (2)	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) 0 (2)
Veneral	POLPETTE DI PESCE (2) 0 (3)	FLETH DI PLATESSA BORATI (Z) e (3)	DADOLINI DI POLLO E MAMLE CON PISELLE	PEPITE DI POLLO DOPATE AL MAIS (2) (3) o (4)	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (2) e (3)
	INSMATA	INSALATA EIO POMODORU			РОМОВОЯЛ
	FRUTA	FRUITA	vocurt (6)	PRUTA	FRUTTA

¹⁾ Udizzare pasta eto prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticcio, ravioliflortellori) senza glutine nodificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AKC.

³⁾ Eliminare fanna elo pane grattugialo come ingrediente oppure utilizzare fanna elo pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inserti nel Prontuario AlC. 2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.

Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichelta la dicitura "senza glutine" o Insertio nel prontuario AIC.

⁶⁾ Udizzare yoguri che riporfi în efichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

Servizio Igiene Alinenti e Nutrizione psiogi glating 22. 2011-12 Referione Scolastica Comune di Veroua, di cui al

AZDENDA ULSS 20 VENDSA

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard

Press d'atto monu estivo exclusione parere n

Azienda ULSS 20 di Verona

ESCLUSIONE DI GLUTINE

	Settimana A	Settimene B	Settimana C	Settimana D	Settlmana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1) e (2)	PUSITU ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) e (2)	MACCHERONIAL RAGU DI MANZO (1) 8 (2)	RISO ALLA SBRAGLA CON VERDURE (POLLO) (2)
Luned	BRACHOLINE DI MAMLE AL ROSMARINO (3)	TONINO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARNO (2) e (3)	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLAPOMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JAJENNE	INSALATA E/O POMODORA	РОМОБОН	FACKOLINI IN TEGAME	
	FRUTA	YOGURT (6)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO (2) e (3)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2)	PASTA ALLA CAPRESE (1)	RAVIOLI DI MAGRO DILIO E SALVIA (1) e (2)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) 0 (2)
Marted	SCALOPPE OF POLLO AL UIMONE (3)	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROND	UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (2K3)0(4) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (2)	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (2)
	POMODOR	CAROTE ALLA JULIBANE	DESILATA	INSALATA	изви
	FRUTTA	HRUTTA	FRUTTA	roeura (6)	FRUTTA
	PASTA TONNO E POMODORO (1) e (2)	RSO ALTOLIO (2)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) 0 (2)	VERDURA CRUDA (Insalata + carote e zuochine alla pasta AL POLOGOGO E BASILICO (1) e (2) (4)	PASTA AL POACOCRO E BASILICO (1) e (2)
Mercoled	Mercoled Mozzanela	COSCE DI POLLO AL ROSHARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) e (5)	PIZZA MARGHERITA (1)	SCALOPPINE DI MAIALE AL LINONE (3)
	NSALATA	FACIDILINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JALIBHAE	PROSCULTO COTTO (5)	MSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	RRUTA	YOGURT (6)
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) e (2)	NSALATA	PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO (1) (2) 8 (3) RISO CON ZUCCHINE (2)		PASTA ALLA PIZZAIOLA (f) e (2)
Gloved	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (1)	MOZZAPBLIA	POLPETTONE DI TACCHINO (2) 8 (3)	UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE
	CAROTE ALLA JULISIARE	нчовсилто сотто (5)	INSALATA E10 PO4/000RI	INSALATA EIO POIMODORI	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JALIBANE
	YOGURT (6)	FRUTTA	FRUTTA	HAUTTA	FRUTA
	PASTA CON PISELLI (1) 8 (2)	PASTA AL POMODORO E BASILIDO (1) e (2)	INSALATA .	VELLITATA DI VERDURA CON CROSTDE (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) e (2)
Veneral	POLPETTE DIPESCE (2) 0 (3)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (2) e (3)	RISO CON SPADILLATA DI CATME E VERDURE (POLLO E MAMLE)	PEPTE DI POLLO DORATE AL MAIS (2) (3) e (4)	CROCCHETTE CHROOTTA E VERDURE (2) e (3)
	NSALATA	INSALATA EIO POMODORI			РОМОТОВІ

¹⁾ Uffizzare pasta elo paro elo prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticcio, raviolitortellora) senza glutine notificati al Ministero della Salute o Inseriti nel Prontuario AtC. 2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmiglano reggiano in busta.

POGURT (6)

FILLE

FRUTTA

³⁾ Eliminare fanna elo pane grattugiato come ingrediente oppure udizzane farina elo pane grattugiato nofficati al Ministero della Salute o inserili nel Prontuario AIC.

⁴⁾ Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in eschetta la dicitura "serzza glutine" o Inserito nel prontuario AIC.

Uffizzare yoguri che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

Servizio Igicar Alimenti e Nutrizione Presa d'alto menù estivo esclipiose/gluime a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al Anienda ULSS 20 di Verona

AZIENDA ULSS 20 VERDINA

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA **ESCLUSIONE DI GLUTINE**

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard

	Settimena A	Settimana B	Settimena C	Settimana D	Settimena E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA [1] e [2]	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON ROCOTTA (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) 0 (2)	MACCHEROM AL RAGU'D WANZO (1) e (2)	RISO ALLA SBIRAGLA CON VERDURE (POLLO) (2)
Liment	BRACKOLINE DI MAMLE AL ROSMARINO (3)	TCNHVO	POLJETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (2) e (3)	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (NOZZARELLAPONODORI)
	CAROTE E ZUCCHENE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	RIODONICA	FACIOLINI IN TEGAME	
	ЕКИТА	भवखामा (6)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA
		;			
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO (2) 9 (3)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2)	PASTA ALLA CAPRESE (1)	RAWOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA (1) e (2)	PASTA AGLI AROM (1) e (2)
Marted	SCALOPPE DI POLLO AL LINONE (3)	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROM	JOVA STRAPAZZATE (2) O SODE	CLORICIN DI MERLUZZO GRATIVATI (2)(3)e(4) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (2)	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (2)
	POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	INSALATA	NSALATA	RISALATA EO CAROTE
	FRUTTA	FRUTA	недтта	YDGURT (6)	FRUTTA
	PASTA TORNO E POINDOGRO (1) e (2)	RISO ALL'OLDO (2)	MANESTRA IN BRODO VEGETALE (1) 0 (2)	VERDURA CRUDA (insaleta + carde e zucchine alla pASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2) bilierne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2)
Mercoledi	MOZZARBIA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) 9 (5)	PIZZA MARGHERITA (1)	SOALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE (3)
	INSALATA	FACKOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIENNE	яюситю сотто (5)	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	налта	FRUTTA	YOGURT {6}
	CREMA DI PATATE E ZUCCHONE CON CROSTIM	INSMATA	PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO (1) (2) e (3) RISO CON ZUCCHINE (2)	RISO CON ZUCCHINE (2)	PASTA ALLA PIZZAKOLA {1} e {2}
Gioved	MANZO AFROSTO	PZZA MARGHERITA (1)	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO (2) e (3)	UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE
	CARDTEALLA JUUENNE	Proscumo сотто (5)	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA EKO POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIERNE
	YOGURT (6)	FRUTTA	HUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI (1) e (2)	PASTA ALA NORMA (POMODORNO E · MELANZANE) (1) 0 (2)	REALATA	PASTA AL POMODORO (1) e (2)	PASTA AL PESTO (1) e (2)
Veneral	POLYETTE OF PESCE (2) a (3)	FILETTI OI PLATESSA DORATI (2) e (3)	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDINE (POLLO EMMALE)	PEPITE DI POLLO DORATE AL IMAS [2] (3) e (4)	CROCCHETTE DYRICOTTA E VERDURE (2) o (3)
	INSALATA	INSALATA EIO POMODORU		CAROTE ALLA JALIBNAE	PODODRA

¹⁾ Utilizzare pasta elo pane elo prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticolo, ravioli/fortellori) senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nei Prontuario AlC.
2) Procedura inferna: utilizzare formaggio grana graftugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.
3) Eliminare farina elo pane graftugiato come ingrediente oppure utilizzare farina elo pane graftugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AlC.

FRITTA

#EEV

YOCHET (6)

FRUITA

HUTTA

Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC. 6) Utilizzare yogunt che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

Press d'atto meni estivo esclusiony fave as, 2011-12 Referione Scolastica Commo des de la Company fave as, 2011-12 Referione Scolastica Commo des de la Company fave as, 2011-12 Referione Scolastica Commo des de la Company fave de la Company fave de la Company fave Normalia la Company fave de la Company fave Normalia de la Company fave de la Company fave

MENU" ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOL<mark>A-BELL-INFANZIA-COMUNE DI VERONA</mark> ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISMO)

CZIENDA LESS 20 VERDONA

ROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE RISO ALLA SBIRAGLA CON VERDURE WILINE DI NANZO AL POMDDORO ASTINA IN BRODO VEGETALE (1) ASTA AL POMODORO E BASILICO Setthmana E MODULII DI MAME AL LIMONE PASTA AL SUGO VEGETARIANO JOVA STRAPAZZATE O SODE ZICCHINE TRIFOLATE AROTE IN TEGAME PASTA AL PESTO OZZARELLA RICCIONO (4) POMODORI HUTA RUTTA HUTTA **MOGURET** FRUTA ABLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) AACCHERONCRII AL RAGU'DI MANZO CHORICIMI DI MERLUZZO GRATIVATI CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) DADOLINI DI POLLO E MAMLE CON PISELLI (5) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS Settimana D ASTA AL PESTO DELICATO OLPETTONE DI TACCHINO NSALATA E10 POMODORI ASMGD O STRACCHINO AGDUM IN TECAME PASTA AI PISELII (5) JOVA STRAPAZZATE 2AROTE ALL'OLID ATATE LESSE NSMLATA FRUTTA DGURT RUTTA RUTTA FRUTTA YOLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO MORBIDELLE DI PROSCUTTO È PATATE AMESTRA IN BRODO VEGETALE (1) PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO (3) Settimana C JOVA STRAPAZZATE O SODE NSALATA EKO POMODORI **SAROTE ALLA JIRJENNE** DRZO ALLA CAPRESE PASTA AL PESTO **ASO ALL'OLIO** CHIODORY RUTTA NSALATA NSALATA FRUTTA RICOTTA RUTTA RUTTA **rocurt** FARFALINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA ASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSIMARINO CUORICINI DI MERLUZZO GRATIMATI OCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI PASTA AL POMODORO E BASTLICO CREMA DI CAROTE CON RISO (1) ASTA AL SUGO VEGETARIANO Settimana B FLETTI DI PLATESSA DORATI NSMLATA E/O POMODOR! **NSALATA EID POMODOR** воменто сотто CAROTE IN TEGAME FACIOLINI ALL'OLIO ATATINE LESSE **POGURT** FRUTTA FRUTTA RUTA CREMA OF PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI SNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA **POCCONCINI DA MAIALE AL ROSMARINO** SAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE Settimana A SADOLINI DI POLLO AL LIMONE SOTTO ALLA PARABGIANA DADINI DI MANZO ARROSTO PASTA AL RAGU DI PESCE AROTE ALLA JALENNE ISTA CON PISELLI (5) OLPETTE OF PESCE MOZZARELLA OMODORI MSALATA INSALATA FRUTTA FUTTA FRUTTA COURT RUTTA Mercoleti Gioved Luned Marted Veneraf

1) Albenersi agli ingredienti indicali in ricelta. Non utilizzane prodoli pronit o surgelali.

2) Verdicare in elachella che il prododo pronto "Base per pizza" non contenga fane, prododi a base di fane o contenenti derinati delle fane; nel qual caso scelibilire con pasta al pernodoro.

3) Verificare in elichelte che il prodotto pronto "Lassagne all'ucno" non contenga favo, prodotti a base di fave o contenenti derivati delle fave; nel qual caso sostiture con pasta al rapit di manzo.

4) Se nel catificato medico sono vietaŭ anche i piselli, sostitainii con patate o insalata o caneto.

Se vel certificate medico sono vietati anche i pisalli, eliminarii dalla preparazione.



Azienda ULSS 20 di Versua.
Servizia bijene Alimenti e Natrizione
Presa d'atto meni estivo esclusione/fave as, 2011-12 Referizione Scolastica Comme di
patent n. q. 174 de 177 de

AZESTANUSS IN VERSON.

1.4 Diecis (1)

1.4 Diecis (1)

MENU' ESTIVO 2012 SCUCNE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA. ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISMO)

	Softimana A	Settimana R	SoffmanaC	Settimana D	Settimana	
	GNOCCHETTI SARDI POMODORIO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONCINI AL RAGU DI MANZO	RISO ALLA SBIRACLA CON VERDURE	
raned	BOCCONCINI DI MAJALE AL ROSIARRINO	TOMED	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLAPORIODORI)	
	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JULEANE	INSALATA E/O POMODORU	POWCDORN	FACROLINI IN TEGAME	•	
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	
	,					
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUGO VEGETARANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTAALTOUD	PASTINA IN BRODO VEGETALE (1)	
Martedi	DADOLINI DI POLLO AL LIKONE	BOCCONCINI DI NANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUCSBCRN DI MERLUZZO GRATINATI	PALLINE DI MANZO AL POMODORO	
	FOMODOR	CAROTE AL TEGAME	NSALATA	NSALATA .	PISELL [4]	
	FRUTTA	HRUTTA	FRUTTA	YOGURT	RUTTA	
	PASTA TONNO E POMODORO	AISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BROOD VECETALE [1]	VERDURA CRUDA (inselata + carde e zuodine ala julierne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO	
Mercoled	MOZZARELLA	COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARGHERITA (2)	DADICIENT DI MADALE AL LIMONE	
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CÀROTE ALLA JULIDINE	PROSCIUTTO COTTO	ZUCCHWE TRIFOLATE	
	FRUTTA	HRUTIA	FRUTTA	FRUTA	YOGURT	
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1)	insalata	PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3)	CREMA DI ZIXCHINE CON RISO (1)	PASTA ALLA PIZZAIOLA	
Gioved	DADINI DI MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (2)	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE	
	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCULTO COTTO	INSMLATA E/O POMODORU	INSALATA EKO POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	налта	RUTTA	
	PASTA COMPISELLI (5)	PASTA AL POMODORO E BASELICO	MSO ALL'OLIO	VELLITATA DI VERDURA CON CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO	
Veneral	POLPETTE DI PESCE	FLETTI DI PL'ATESSA DORATI	DADOLLNI DI POLLO E MANALE CON PISELLI (\$) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE & RICOTTA E VERDURE	
	INSALATA	INSALATA EKO POMODORU	INSALTA	PATATE LESSE	RIDGOPOA	
	FRUTA	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	RUTTA	

1) Attenensi agli ingredienti indicati in nicetta. Non ullitzzane prodotti pronti o surgetati.

2) Verificare in elichetta dhe il produto produc 'Base per pizza" non contenga lava, prodoti a base di fane o contenenti derivati delle favo, nel qual caso scalitaire con pesta al pomodoro.

3) Verficare in elicitada dhe a prodoto protto Tasagne alfusoo" non confenga fane, produit a base di fane o contenenti desinati date in qual caso sostibuie con pasta al ragiu di manoa.

4) Se nel certificato medico sono vielati anche i piselli, sostibirifican patata o lassilata o carota.

5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, minimati dalla preparazione.

AZIENDA ULSS 20 VERONA

Aziruda ULSS 20 di Verasa Servizio Igiese Alimenti e Nutrizione Ingone fave as, 2011-12 Refezione Scolastica Conune di Verga

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - CON<mark>une di Verona</mark> **ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISMO)**

	Settinana A	Settimena B	Settimana C	Settimena D	Serbinana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E INCOTTA	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUDCHNE CON PRODITA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGUEDI MANZO	RUSO ALLA SDIRAGLIA CON VERDURE
Lumed	BRACECLINE DI MAINLE AL ROSMARINO	томко	POLPETTORE DI MANZO AL ROSMARMO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (ACCZANBILA/PORCOCOR)
	CAROTE E ZUCCHME ALLA JULIDANE	MSALATA E/O POMODORI		FACICIAN IN TECAME	
	FRUTTA	YDGIRTI	HRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	Co. Hard a sagged an allower con	Country Property in Arrest	PATER ALL L'ASSURANCE		
				NAT WATER	MRESTALIN BROOD VEGETALE [1]
Marted	SCALOPPE DE POLLO AL LINORE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI ARCMI	LIOVA STRAPAZZATE O SODE	CLORICIN DI MERLUZZO GRATRIATI	HAMBURGER DI MANZO AL PONODORO
	POMODOR	CAROTEALLA ANJENNE	INSALATA	MSALATA	RS⊞U (4)
	FRUTA	FRUTTA	FRUTA	YOGURT	FRUTTA
	PASTA TONNO E PONIZICIRO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA CRUDA (insulata + camba e zuochine alta planne)	PASTA AL POMODORO E BASTAGO
Mercoledi	MOZZARBIJA	COSCIE DI POLLO AL ROSIAMBINO	MORBIDIELE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARCHETITA [2]	SCALOPPINE DI MAINLE AL LINONE
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTEALAJULENSE	ряовситто сотто	UNSMATA
	FRUTA	RUTA	FAUITA	PRUTTA	MOGURT
	CYEMA IN PATATE EZUCIHINE COM CROSTAN (1) INSALATA	INSALATA	PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3)	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAICI.A
Gloved	WANZO ARROSTO	PIZZA MARCHERITA (2)	MOZZARELLA	POLIFETTONE DETACCHINO	DOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTEALLA JUUBANE	PROSCUTTO COTTO	INSALATA 5/0 POADOORI	INSALATA ETO POMODORI	CAROTEEZICCHINEALLAJUUENNE
	YCGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	FRUITA
	PASTA COM PISELLY [5]	PASTA AL POMODORO E BASELCO	INSALATA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO
Veneral	POUPETTE DI PESCE	FILETTI DK PLATESSA DORATI	RISO COR SPADELLATA DI CARINE E VERDURE (POLLO EMAIMLE) (5)	PEPTIE CI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA EVERBURE
	NSALATA	INSALATA E/O POMODORI	WSMATA	PATATE LESSE	POMODORA
	RAUTA	FRUTTA	YOGURT	HUITA	FRUTTA

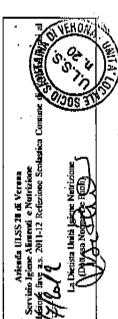
1) Atteneral agli ingredenti indicati in ricetta. Non utitizzara prodotti persti o surgalati.

2) Verticare in exchalte che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenanti derinati della fave, nel qual caso sostituira con pasta at pornodora.

3) Verifore in elicheta che il prodotto prordo Tussegne alfubro" non contanga fane, prodotti a bese di lavro contanenti derivali debe fane, nel qual caso sostituine con pesta al ragio di manzo.

4) Se nel certificato medico sono vietali anche i piseli, sostituiri con patate o insulata o carota.

5) Se nel certiticato medico sono vietati anche i piseli, eliminari dalla preparazione



MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE - COMUNE DI VERONA -ESCLUSIONE DI FAVE FAVISMO

AZIENDA LLSS 20 VEROKA

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Softman	Soffmans F
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGUI DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE
Lunedi	BRACKOLINE OF MAINLE AL ROSMARINO	TOWNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (ACCZARELLAPOMODOR!)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULERNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODORA .	FACHOLINI IN TEGAME	
	FRUTTA	YOGURT	FRUITA	HUITIA	FRUTA
	RISO MONTE VENONESE E BASILLO	PASTA AL SUCO VECETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	PASTA ALL'OLIO	PASTA AGLI AROMI
Marted	SCALUPPE DI POLLO AL LIMONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOWA STRAPAZZATE O SODE	CUORECINI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER BI MANZO AL POMOBDRO
1	POWODOR	CAROTE ALLA JUJENNE	NSALATA	NSALATA	NSALATA E/O CAROTE
	FRUTTA	FRUTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTA
	PASTA TORNO E POMODORO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA CRUDA (insalata + carota e zuochina ato julianne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoletii	Mercoletii MOZZARELLA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	ACORDELLE DI PROSCAUTTO E PATATE	PIZZA MARCHERITA (2)	SCALOPPINE DI JAMALE AL LINONE
	INSALATA	FACIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULENNE	Ряованто сотто	INSALATA
	FRUTA	HUTTA	RUTA	FRUTA	rocura
i	CHEMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTIN	INSALATA	PASTICCIO CON PACIJ DI MANZO (3)	PISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAKOLA
Giovedi	MANZO ARROSTO Carote alla julienne	PIZZA MARGHERITA (2) · · PROSCUTTO COTTO	NOZZARELA NSALATA EKO POMODORI	POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA ELO POMODORI	UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZISCHINE ALLA JÜLEME
	YOGURT	RUTA		налта	FRUTÎA
	PASTA CON PISELU (5)	PASTA ALLA HORMA (POMODOROMIELANZANE)	NSALATA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
Veneral	POLPETTE DA PESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	RISO COM SPADELLATA DI CARNE E VERDURE PEPITE DI POLLO DORATE AL UMIS (POLLO E MAIALE) [5]	PEPITE OF POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	NSALATA EID POMODORA		CAROTE ALLA JULIENNE	POMODORU
	FRUTA	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTA

1) Attenersi egi ingredienti indicali in idatta. Non udizzare prodotti pronti o surgalati.

2) Verticare in elichella che il prodotto pronto "Daso per pizza" non contranga fave, prodotti a base di fave o commenti derivati delle lave, nel qual caso sostituire con paste al pomodoro.

3) Vesticare in elichetta dee il prododo pronto "Lesagne alfutoro" non contenga fave, prodoti a base di fave o contenenti derivati delle fave, nel qual caso sostituis con pasta al nagù di marron.

4) Se nel carificato medico sono vietati anche i pseff. sosfibiri con patata o trastata o canofa,

5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, elminari dalla preparazione.

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 10/33 - id=76000

Press of atternance of atterna

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizia lgiene Alimenti e Natrizione
Presa d'atto menti estivo esclisione kgumi a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Connue di Yaparere n

(\$\(\(\begin{array}{c} \oldsymbol{C} \oldsymbol{S} \oldsymbol{S} \oldsymbol{S} \oldsymbol{C} \oldsymbol{C} \oldsymbol{C} \oldsymbol{S} \oldsymbol{S} \oldsymbol{S} \oldsymbol{C} \oldsy MENU" ESTIVO 2012 NIDO CONDÍVISO CON SCUOLA, DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA **ESCLUSIONE DI LEGUMI**

Lunedi Martedi Giovedi	GRECOCHETTI SARDI POMODORO E RECOTTA GROCCHETTI SARDI POMODORO E RECOTTA BOCCONCINI DI MAME AL ROSMARRIO CAROTTE E ZUCCHINE ALLA JULENNE FRIUTTA RISOTTO ALLA PARMICIANA PASTA AL SUGO VEGETARIWO BOCCONCINI DI MAMEZO GRATINATI FRUTTA FRUTT	NO.	Settimana C PASTA AL PESTO POLIPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO PONODORI FRUTTA GRZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCAUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULENNE FRUTTA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALATA MISALICIO CON RACJU DI MANZO (3) PASTICCIO CON RACJU DI MANZO (3) PREDITA MISALATA MISALAT	Settimana D MACCHERONCINIAL RAGU DI MANZO ASIAGO O STRACCHINO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA PASTA AL POMODORO CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT (4) PASTA AL PESTO DELICATO UOVA STRAPAZZATE CAROTE ALL'OLIO FRUTTA CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA EIO POMODORI FRUTTA WELUTTA	Settimana E RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE MOZZARBILA FOMODORI FRUTTA FRUTTA FRUTTA FRUTTA FASTINA IN BRODO VEGETALE (1) FALINE: DI MANZO AL PONODORO FASTINA IN BRODO VEGETALE (1) FRUTTA VOGURT (4) FASTINA I SUGO VEGETARIANO UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA PASTINA I PESTO
Veneral	POLPETTE DIPESCE	FILETTI DIPLATESSA DORATI	BOCCONCINI DIPOLLO E MAIALE.	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	BISALATA	Insalata eo pomodori	Remata	Patate lesse	Pomodori
	FRUTTA	Frutta	Vocurt (4)	Frutta	Frutta

1) Atoneral agli ingredenti indoati in riceta. Non udizzare prodotti pronii o surgelati.

3) Verifices in exchala che il prodoto provid Lasagne all'ovor" non confenga leguni, (piselli, fagioli, fagioli, fagiolini, tenticchie, tupini, fave, caci, sola arachidi e cambe) prodotti a base di leguni o contenenti derivati dei leguni nel qual caso sostituire con pasta al ragiu di manza. 2) Verificare in etchate che i prodolli pranti "Base per pizza" non contenga legumi (pisell, fagisti, tegistisi, tenizchie, lapini fave, osci, soci arachide a cambe) prodotti a base di legumi o contenenti derivali dei legumi nel qual caso sollaire ocn passia al pomodoro. 4) Verificara in erichetta che la yoguni nan contrarga legumi (pisetti, fagioshi, fagioshi, fante, ceci, soia arachidi e cambe) prodotti a base di legumi o contrarani derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frotta di staglicare. Presa d'atto menu estivo esch

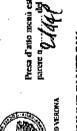
Azienda ULSS 20 di Verona as. 2011-12 Referione

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DEI L'INFANZIA - COMUNE DI VERONA **ESCLUSIONE DI LEGUNI**

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E	
					,	
	GNODCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONGINI AL RAGU' DI MANZO	RISO ALLA SBRAGLA CON VERDURE	
Limed	BOCCONCINI DI MAME AL ROSMARINO	TOWAND	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIMGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLAPOMODORI)	
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	NSALATA E/O POMODORI	POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE		
,	FRUTTA	YOGURT (4)	HRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	
	RISO MONTE VERONESE E BASTLICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTAALUOLIO	PASTINA IN BRODO VEGETALE (1)	
Marteof	DADOLES DI POLLO AL LEGONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICIM DI MERLUZZO GRATINATI	PALLINE DI MANZO AL POMODORO	
	POMODORI	CAROTE AL TEGAME	INSALATA	INSALATA	PATATELESSE	
•	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT (4)	FRUTTA	
	PASTA TONINO E PONIODORO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA CRUDA (nestaka + caroke e zucchine alle PASTA AL POMODORO E BASILICO Liberne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO	
Mercoledi	Mercoled MOZZARELLA	COSCETTE DIPOLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PIZZA MARGIÆRITA (2)	DADOLINI DI MAME AL LIMONE	
	INSALATA	POWODORI ETO PISALATA	CAROTE ALLA JULIENNE	евоѕсилто сотто	ZUCCHRIE TRIFOLATE	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	налта	Y0GURT (4)	
				Office The Post of Section	Y PUINZZES W ITT WEG PE	
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1)	DISALATA	PASTICCIO CON RAGU" DI MANZO (3)	CHERA IN ZUCCHINE CON RISO	PASIAALAPIZAIULA	
Giovedi	DADINI DI MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (2)	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE	
	CAROTE ALLA JULIENNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA EXO POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	
	YOGURT (4)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	FRUTTA	
	PASTA ALL'OLIO	PASTÁ AL POMODORO E BASILICO	RISO ALL'OLIO	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI [1]	PASTA AL PESTO	
Venerof	POLPETTE DIPESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	BOCCONCRITOR POLLO E MAIALE	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE	
	אורת פיות	INCHEST OF STREET	NSM ATA	PATATELESSE	POMODORI	
		FRUTA	YOCURT (4)	FRUTTA	нита	
	•					

¹⁾ Attenersi agii ingredienti indicati in ricelta. Non uffizzare prodotti pronti o surgelati.

³⁾ Verificae in eichella che il prodotto pronto "Lasagne all'unvo" non contenga leguni, (piselli, fagioli, fagiolini, terdicchia, hayini, fave, ceci, sola arachidi e camube) prodotti a base di leguni o contenenti derivati del leguni nel qual caso sostituire con pasta al ragui di manzo. 2) Verificare in eichelta che i produtti pronti "Dase per pizza" non contempa leguni (piselli, fagiolini, lantiochie, fupini, fane, ceci, scia arachidi e cambe) produtti a base di legumi o contementi derivati dei legumi nell qual caso soliktire con pasta al pomodono. d Verificare in electricitie de lo progest con contenga legumi (pisalli, fagiolii, lenfactrie, lupini, fave, cect, sola anachidi e cambe) prodesti a base di legumi o contenenti derivadi del regumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione



Azienda ULSS 20 di Vernazi Servizia Igiene Alimenti e Natrizion Presa d'arto menù estivo esclusione jegumi a.s. 2011-12 Refezione S parere a que del

MENIJ' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIM<u>arie - comune di Verona</u> Esclusione di Legumi

	Settimana A	Settimena B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARON PONICIDORIO E RICOTTA	FUSILITALIA CREMA DI ZUCCHINE CON PROTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RACIU DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VEROVIRE (POLLO)
Luned	BRACKOLINE DI MANALE AL ROSMANIO	TOWNO	POLIPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARBILAPOMODORU)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORU	POMOBORI	CAROTE ALLA JULIENNE	
	FRUTTA	YOGURT (4)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
			•		
	RISO MONTE VEROMESE E BASILIDO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	PASTA OLIO E SALVIA	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)
Marted	SCALOPPED POLLO AL LIMONE	BOCCONCIN DI MANZO AGLI ARDMI	UDVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER DI MANZO AL PONDOGRO
	POMODORI	CAROTE ALLA JULEANE	MSALATA	DISALATA	PATATELESSE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT (4)	RUTA
	PASTA TONNO E PONCODORO	RISO ALVOLIO	WINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDIRA CRUDA (insalata + carota e zuodine alla juserno)	PASTA AL PORCODORO E BASILICO
Mercoled	MOZZARBIJA	COSCE BI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	PUZZA MARGHERITA (2)	SCALOPPINE OF MAIALE AL LINONE
	MSALATA	PONCODORI EXQUINSALATA	CAROTE ALLA JULIENNE	РВОЅСИЛТО СОТТО	NSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT (4)
	CISEMA IN PATATE E ZINCCHINE CON CROSTEM (S) MSSALATA	MSALATA	PASTICCIO CON PAGU" DI MANZO (3)	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Gioved	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (2)	MOZZARBELLA	POLIPETTONE DI TACCHINO	DOWA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULIÈNNE	РВОЅСІЛПО СОПТО	INSALATA EKO POMODORI	INSALATA E/O POMODORN	CAROTE E ZUCCHINE ALLA ALL'ENNE
	YOCURT (4)	нита	FRUTTA	FRUTTA	RUTTA
	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL PONODORO E BASILICO	RISO ALL'OLIO E BASILICO	WELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO
Veneral	POLYETTE OF PESCE	PLETTION PLATESSA DORATI	BOCCONCINI DI POLLO E HAMLE	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA EKO POMODORI	DISALATA	PATATE LESSE	POMOBORI
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT (4)	FRUTTA	нита

1) Altenersi agli ingredienti indicati in ricelta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.

2) Verticae in etcheta che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga legumi (piselli, fagioli, fagioli, fagioli, fanticchie, kupini, farre, ceci, soka arachidi e camube) prododi a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con parsta

3) Vesticare in eichetta che il prodotto pronto "Lasagne all'unvo" non contenga legumi, (piselli, lagiodi, lagiodin, tenifochie, tupirà, (ave, coc), sola arachidi e cambe) prodotti a base di legumi o contenenti derivali dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al ragú di manzo.

4) Vesticare in etichetta che lo yogunt non contenga leguni (piselli, fagiolii, fagiolii, fagiolii, famichie, lupini, fave, ceci, sofa arachinii e cambe) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione

Servizio Igkue Alimenti e Nutrizione sione keuni a.s. 2011-12 Referzione Scolastica Comme di Azienda ULSS 28 di Verena

MENU ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - CONUNE DI VERONA

ESCLUSIONE DI LEGUMI

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Setfintana D	Settimana E
	:				
	GNOCCHETTI SARON POMODORIO E RICOTTA	FUSBLI ALLA CHEMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGU' DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO)
Luned	BRACCOUNE DI MANALE AL ROSMARINO	TONNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLAPONODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULINANE	INSALATA E/O POMODORU	POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE	
	FRUTA .	YDGURT (4)	ГВИТТА	FRUTTA	нялта
	RISO MONTE VEROMESE BASELICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	PASTA OLID E SALVIA	PASTA AGLI AROM
Marted		BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO
		CAROTE ALLA JALESINE	nsalata	PISALATA	INSALATA EIO CAROTE
	FRUTTA	FRUTA	FRUTTA	YOGURT (4)	FRUTA
	PASTA TONNO E POMODORO	RISO ALL'OLIO	WINESTRA IN BRODO VECETALE (1)	VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchina alla julienne)	PASTA AL POAKODORO E GASILICO
Mercoledi	MOZZARELLA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE	Pizza nargierita (2)	SCALOPPINE DI MAINIE AL LIMONE
	NSALATA	POWODOW ED INSALATA	CAROTE ALLA JULIENNE	РРОЅСИЛТО СОТТО	MSMATA
	FRUTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT (4)
	CREMA DI PATATE E ZUCCHONE CON CROSTIM (1) NISALATA	NSMLATA	PASTICCIO COW RAGU DI MANZO (3)	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Giovedi	MANZO ARROSTO	PZZA MARGHERITA (2)	WOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	A JUIBNE	PROSCIUTIO COTTO	INSALATA E/O PORCODORA	INSALATA EKO POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JAJIENNIE
•	YOGURT (4)	FRUIA		Y. Davi	
	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALLA NOPUA (PONIODORORAELANZANE)	RESO ALL'OLIO E BASILICO	PASTA AL POMOBORD	PASTA AL PESTO
Veneral	POLPETTE DIPESCE	FLETTI DI PLATESSA DORATI	BOCCONCRN OF POLLO E MAIALE	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA È VERDURE
	INSALATA	INSALATA EIO POMODORU	INSALATA	CAROTE ALLA JULENNE	POMODGRI
	HRUTTA	FRUTTA	rocurt (4)	FRUTA	FRUTTA

¹⁾ Atteneral agil ingredienti Indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.

²⁾ Verificate in elichteita che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga legumi(plastil, tagiolini, tentiochie, lupini, tave, ceci, soba arachidi e cambe) prodotti a base di legumi o contenenti derivali dei legumi nei qual caso soditaire con pasta

al pomodoro.
3) Verificare in edicieta che il prodoto pronto "Lasagne all'uzwo" non contenga lagumi, (piselli, fagiolini, lenticche, lupini, fave, ceci, soia arachidi e cambe) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con 4) Verificare in etichetia che lo yoguni non contenga legumi (piselli, lagioti, lagiotini, tenticchie, lugini, tave, ceci, soia arachicti e carrube) prodotti a base di legumi o contenenti dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione. pasta al raguì di manzo.

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 14/33 - id=76000

Azienda ULSS 20 di Verona

Servicio Igicae Alimenti e Natrizione Isimofona gilgirizita 3, 2011-12 Refezione Scoli AZZENDA ULSS 20 VEDONA

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDÍVISO CON SCUOLA DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA **ESCLUSIONE UOVA E DERIVATI**

	Settimana A	Settiment	Seattman	Softlandon	# 0 mm. pr-0	
Luned	GNOCCHETTI SARDI POHIODORO ERICOTTA (1) BOCCONCIN DI MANLE AL ROSMARINO	FARFALINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) CUORICINI DI MERLUZZO GRATIMATI (1)		MACCHERONCINI AL RAGIT DI MANZO (1) ASIAGO(4) O STRACCHINO	 	
	GRUTTA	INSALATA El O POMODORI YOGURT	POMODORI	FASIOUN IN TEGAME FRUTTA	POMODORI FRUTIA	
Marted	RISOTTO ALLA PARAGGIANA (1) DADOLINI DI POLLO AL LIMONE (2) POMIDDORI	PASTA AL SUGO VEGETARIAND (1) BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE IN TEGAME	ORZO ALLA CAPRESE FLETTI DI PLATESSA AL VAPORE. INSALATA	PASTA AI PISELLI (1) CLORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) DISALATA	PASTENA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) PISELLI	
	FRUTA	FRUTTA	ГRUТТА	YOGURT	FRUTTA	
Mercology	PASTA AL RAGU DI PESCE (1)	CREMA DI CAROTE CON RISO (1)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	PASTA AL PESTO DELICATO (1)	(£) 0;	. ~9
		COSCETTE DI POLLO AL ROSMANDO (Z) FAGROLINI ALL'OLID FRUTTA	MOMBINELLE DI PROSONITO E PATATE CAROTE ALLA JULIERNE FRUTA	PROSERUTO COPTO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA	DADOLINI DI MAIALE AL LONONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT	
Gloved	CREMA DI PATATE E ZUCCHRIE CON CROSTIM (1) DADINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIANE FRUTTA FRUTTA		PASTA CON RAGU" DI MANZO (1) RICOTTA NESALATA ETO POMODORI	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) POLPETTONE DI TACISINO (1) INSALATA E/O POMCDONI FRUTTA	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) FLETTI DI PLATESSA DORATI (1) CAROTE IN TEGAME FRUITA	
Veneral	PASTA CON PISELL (1) POLPETTE UI PESCE (1) MISALATA FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) FILETTI OS PLATESSA DORATI (1) INSALATA EKI POMODORIA :	RISO ALLYOLO (1) DADOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI (2) INSALATA YOSURT	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) 0 (2) PATATE LESSE FRUTTA	PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (1) 0 (5) POMICIOCRI FRUTTA	

1) UEzzare formaggio grana senza Iscolna da uovo o sosfluira con permiglano reggiano.

2) Se nel certificato medico è vietata anche la came di pollo, sosibilire con came di nuielle o menzo o locchino.

4) Verticare in elichetta formaggio l'asserza di Isocinza da uovo ed eventualmente sostituire con mozzarella, cresenza o ricolta,

5) Elminare I vovo dalla preparazione.

(02.11.05.5.) (07.11.05.5.) Servizio Igicae Alimenti + Nutrizione Azienda ULSS 28 di Verona L'INFANZIA - COMUNE DI VERONA AZIENDA ULSS 20 VERDRA

ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DEL

RISO ALLA SURMOLIA CON VERDURE (1) e (2) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (1) e (5) /EDDURA CRUDA (Insalata + cardie e zucchine alla pasta AL POADOORO E BASILLOD (1) ufiame) CAPRESE (MOZZARELLAPOMODORN) PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) FLETTI OF PLATES SA DORATI (1) Settimana E DADOUNI DI MAIME AL LIMONE PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) CAROTE ALLA JULIBANE ZUCCHINE TRAFOLATE PASTA AL PESTO (1) CALCOCORY YOGURT FRUITA FRUTTA TSET FRUTTA PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) a (2) PELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) ACCHERONCINI AL RAGUEDI MANZO (1) CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) CREMA DI ZUCCHINE COM RISO (1) ASIAGO O MONTE VERONESE (4) Settimana D POLPETTONE DI TACCHINO (1) NSALATA E/O POMODORU . PZZA WARGHERITA (3) o (4) -ACIOLIM IN TEGALIE PROSCUTTO COTTO ASTA ALL'OLIO (1) PATATE LESSE HSALATA **OGURT** FRUTTA RECTA RUTTA ADDUMI DI POLLO E MATALE CON PISELLI (2) OLPETTONE DI MANZO AL ROSMARNO (1) WORRIDELLE DI PROSCUTTO E PATATE AMESTRA IN BROOD VEGETALE (1) PASTA CON RAGU" DI MANZO (1) Settimana C NSALATA EIO PONIDDORI CAROTE ALLA JULIBANE **JRZO ALLA CAPRESE** PASTA AL PESTO (1) ISO ALL'OLIO (1) **ADZZARELLA** PIODOMO NSALATA **NSALATA** FRUTTA HEUTTA FRUTTA FRUTTA DMMO FARFALINE ALLA CREMA DI ZINCHINE CON RICOTTA (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSAMBINO (2) NSTA AL POMODORO E BASTLICO (1) SOCCONCIN DI MANZO AGLI AROM PASTA AL SUGO VEGETARANO (1) FLETTI DI PLATESSA DORATI (1) Settimana B YZZA WARGHERITA (3) e (4) 4SALATA E/O POMODORU NSALATA ETO POLICOCORI воясило сотто **HEOTE AL TEGANE** FACIOLINI ALL'OLIO RISO ALL'OLIO (1) REMAIN PATATE E ZUCCHINE CON CROSTIM (1) INSMATA **TOGURT** RUTTA RUTTA FRUTTA NOCCHETTI SARDI POMODORO E RIDOTTA (1) (1) o (1) o (4) SOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO AROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE DADOLINI DI POLLO AL LIMONE (2) Settlmana A PASTA TOWNO E POMODORIO (1) ADINI DI HANZO APROSTO PROTE ALLA JULIENNE POLYETTE DIPESCE (1) WSTA CON PISELLI (1) MOZZAPELLA PICCOCK **SALATA** KSALATA FRUITA RUTTA OGURT Gloved Marted Luned Mercoled Veneral

Ultizzare formaggio grana serza lisodina da vovo o sostituire con parmigiano reggiano.

FRUTTA

FRUTTA

Ħ

FEUTA

MOGURE

2) Se nel cerdificato medico è vietata anche la came di pollo, sostituire con came di maiate o manzo o tacchino.

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto base per pizza non confenga vova, prodotti a "Base di vova", contenenti derivati delle vova nei qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

4} Verificare in etichella formaggio l'assenza di fisozima da uovo ed eventualmente sostituire con mozzarella, cresenza o ricotta. 5) Eliminare Ivovo dalla preparazione.

Servicio Igicoe Alimenti e Natrizione Sionefuor**e _Gde**rvati a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Co Azienda ULSS 20 di Versoa

AZIENDA ULSS 20 VERONA

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

	SetSmana A	Settimana B	Setfimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1)	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON PLCOTTA (1)	PASTA AL PESTO (1)	MACCHERONI AL RAGUI DI MANZO (1)	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VEROURE (1) e (2)
Luned	BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO	TOMOT	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (1)	ASIMGO O MONTE VERONESE (4)	CAPRESE (MOZZARELLAPOMODORI)
	CAROTE E ZUCCHIE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	РОМОВОКІ	FAGIOUM IN TEGAME	
	HRUTTA	YOGURI	FRUTTA	FRUITA	FRUTA
•					
	RISO MONTE VERCNESE E BASILICO (1) e (4)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1)	PASTA ALLA CAPRESE	PASTA OLIO E SALVIA (1)	MINESTRA IN BRODO VECETALE (1)
Marted	SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE (2)	BOCCONCIN DI MANZO AGLI ARONI	TONNO	CUORUCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1)	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1)
	POLEODORU	CAROTE ALLA JUJENNE	DISALATA	INSALATA	PESELLI
	FRUTTA	FRUTA	FRUITA	YOGURT	FRUTTA
	PASTA TOWNO E POMODORIO (1)	RISO ALL'OLO (1)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA GRUDA (escatera + carde e zucobre alla julienne)	PASTA AL POACOCICO E BASILICO (1)
Mercoled	MOZZARBIJA	ODSCE DI POLLO AL ROSAMBINO (2)	MORBIDELLE DI PROSCUITO E PATATE	PIZZA MARGHERITA (3) e (4)	SCALOPPINE OF MAJALE AL LINONE
	INSALATA	FACIOLINIALIONO	CAROTE ALLA JULIENNE	РКОЅСІИТО СОТТО	DESALATA
	FRUTTA	налта	FRUTTA	FRUITA	YOGURT
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1)	INSALATA	PASTA AL RAGE DI MANZO [1]	PISO CON ZUCCHINE (1)	PASTA ALLA PIZZAGUA [1]
Gloved	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (3) e (4)	MOZZAPELLA	POLYETTONE DI TACCHINO (1)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (1)
	CAROTE ALLA JULIDINE	PROSCUTTO COTTO	MSALATA E/O POMIODORI	INSALATA ELO POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE
	YOGURT	FRUTTA	FRLITA	RUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI (1)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)	PISALATA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO (1)
Veneral	POLYETTE DI PESCE (1)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (1)	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MANLE) (2)	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) e (2)	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE [1] e (5)
	INSALATA	INSALATA EIO POMODORI		PATATELESSE	POMODORI
	HUTTA	FRUITA	YOGURT	FRUITA	FRUITA

¹⁾ UNIzzare formeggio grana serza Espóna de vovo o sosituire con parnigiano reggiano.

²⁾ Se nel cartificato medico é vietata anche la came di polito, sostituire con come di matale o menzo o tacchino.

³⁾ Verificare in efficients che il prodotto pronto basa per pieza non contanga uova, prodotti a "Basa di convincienti derivati delle uova nel qual caso assittuire con pasta al pormodoro.

⁴⁾ Verificare in etichetta formaggio l'assenza di Escrima da uovo ed eventualmente sostibulra con mozzanella, cresenza o ricotta.

⁵⁾ Eliminare fluovo dalla preparazione

crivajį as. 2011-12 Refez Azienda ULSS 20 di Verona Serzia Igiene Alimenti e Natriziote Presa d'atto menò estivo eschisione cui al parere d'. AZIENDA ULSS 20 VERONA

MENU ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

	Settimana A	Settimena B	Settimana C	Settimana D	Settimana E	_
						_
	GNOCCHETTI SARON POMODORO E RICOTTA (1)	PUSITULALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1)	PASTA AL PESTO (1)	MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1)	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1) e (2)	_
Luned	BRACKOLINE OF MAIALE AL ROSMARINO	TOWNO .	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (1)	ASIAGO O MONTE VERONESE (4)	CAPRESE (MOZZARELLAPORIODORI)	
	CAROTE E ZIJOCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODOR	FAGIOLINI IN TEGANE		_
	HUITA	YORURT	FRUTTA	FRUTTA	RUITA	
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO (1) e (4)	PASTA AL SUGO VEGETARANO (1)	PASTA ALLA CAPRESE	PASTA QUO E SALVIA (1)	PASTA AGLI AROM (1)	
Marted	SCALOPPE DI POLLO AL LINONE (2)	BOCCORCINI DI MANZO AGLI AROMI	TOWNO	CLORADAN DI MERLUZZO GRATINATI (1)	HAMBURGER DI MANZO AL PONODORO (1)	
	POMODORA	CAROTE ALLA JULIENNE	PISALATA	INSALATA	INSALATA EIO CARDITE	
	HAUTIA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTA	
	PASTA TORNO E POLIODORO (1)	RISO ALL'OLIO (1)	NINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA CRUDA (neatria + carate a zucchina alla julienne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)	
Mercoled	P ADDZZARELLA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO {2}	NORBIDELLE DI PROSCUTTO E PATATE	PIZZA MARGHERITA (3) e (4)	SCALOPPINE DI MAJALE AL LIMONE	
	INSALATA	FAGIOLINIALTOLIO	CAROTE ALLA JULIBANE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA	
	FRUITA	FRUTA	HAUTTA	FRUТA	YOGURT	
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1)	NSALATA	PASTA AL RAGU OI NANZO [1]	RISO CON ZUCCHINE (1)	PASTA ALLA PIZZAIOLA (1)	
Gloved	MANZO ARROSTO	PIZZA MARGHERITA (3) e (4)	MOZZAPELLA	POLPETTONE DI TACCHINO (1)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (1)	
	CAROTE ALLA JULIENNE	экоэсилго сотто	INSALATA E/O POMODORN	INSALATA EJO POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	
	YOGURT	HRUTTA	FRUTA	RUTTA	FRUTTA	
	PASTA CON PISELLI (1)	PASTA ALLA NORMA (PONODORIO E MELANZANE) (1) INSALATA	WSALATA	PASTA AL POMODORO (1)	PASTA AL PESTO [1]	
Veneral	POLPETTE DI PESCE (1)	PLETTI DI PLATESSA DORATI (1)	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE) (2)	PEPITE OF POLLO DORATE AL MAIS (1) e (2)	CROCCHETTE OF RICOTTA E VERDIRE	
	MSALATA	INSALATA EXO POMODOR!		CAROTE ALLA JUNENNE	POLICIOCAL	

¹⁾ Ultizzare formaggio grana serza isochna da uovo o sostitute con parmiglano reggiano.

FRUITA

FEUTTA

YOGURT

MSALATA FRUTTA

HUTTA

²⁾ Se nel catificato medico è vietata anche la came di pollo, sostituire con came di maiale o manco o tacchino.

³⁾ Verticare In efocietta che Il prodotto procto base per pizza non conlenga uova, prodotti a "Base di uova", contenenti derivali delle uova nei qual caso sostitura con pasta al pomodoro,

⁴⁾ Verticaro in edichetta formaggio l'asserza di Escrima da como ed eventualmente sostitute con mozzanella, cresenza o ricolda.

⁵⁾ Elarinare Tuovo dalla preparazione

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 18/33 - id=76000

MENU" ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLA DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA

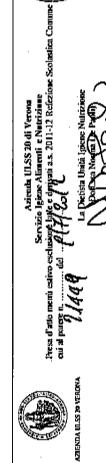
		TOSE	ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI			
	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E	_
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO (1)	FARFALLINE CON ZUCCHINE (1)	PASTA AL PESTO (1)	MACCHERONCINI AL RAGIT DI MANZO (1) e(2)	RISO ALLA SBIRACILIA CON VERDURE (1)	
Luned	BOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMATANO	CUDRICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1)	HAMBURGER DI MANZO (1) e (2)	DOMO SODO	FILETTI CI PLATESSA DORATI (1)	
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODOR!	РОМОВОВЯ	FAGIOLIMI IN TEGAME	POMODOR	
	HAUTA	YOGURT DI SOM (6)	FRUTTA	FRUITA	FRUTA	
	RISCITIO ALL'OLIO (1)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1)	paera si pouningo (4)	igj sesame e saged		
;			I Townson - The state of	Thomas Harrist	PASTIMA IN BRODO VECETALE (1)	
Marted	DABOLINI DI POLLO AL LIBONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI (2)	DOVA STRAPAZZATE (1) O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1)	PALLINE DI MANZO AL POMODORIO (1)e(2)	
	нопорома	CAROTE IN TEGAME	NSALATA	INSALATA	nesia	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT DI SOIA (5)	FRUTTA	
,	PASTA AL RAGU DI PESCE (1)	CREMA DI CARDTE CON RISO (1)	HINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	PASTA AL PESTO DELICATO (1)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)	
Mercoledi	<u>110YO SODO</u>	COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4)	Uova strapazzate (1)	DADCLINI DI MALALE AL LIMONE	
	RISALATA	FACROLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULENNE	CAROTE ALL'OLID		
	FRÜTTA	FRUTTA	FRUTTA	HAUTA	YOGURT DI SOIA (5)	
	CON CROSTINI(1)	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1)	PASTA CON RAGU'DI MANZO (1) B (2)	CREMA DA ZUCCHINE, CON RISO (1)	PASTA AL SUGO VEGETARANO (1)	
Giovedi	DADRE DI MANZO ARROSTO (2)	PROSCIUTIO СОТТО (4)	PISELLIAL POMODORO	HAMBUGER DITACCHING (1)	UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE	
	CAROTE ALLA JILLENNE	PATATINE LESSE	INSALATA EKO POMODORA	INSALATA EIO POMODORA	CAROTE IN TEGAME	
	YOGURT OF SOM [5]	ј нита	FRUTTA	FRUTTA	FRUITA	
	PASTA CON PISELLI (1)	PASTA AL POMOBORO E BASELCO (1)	PASO ALL'OLIO {1}	VELLUTATA DI VERDURA COM CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO (1)	
Veneral	POLPETTE DIPESCE (1)	FILETTI OF PLATESSA DORATI (1)	DADOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1)	CROCCHETTE DI PATATE E VERGURE	
	PASALATA	INSALATA E/O POMODOR!	NSALATA -	PATATE LESSE	POMIDIDORII	
	FRUTTA	Нита	YDGURT DI SOIA (S)	FRUTTA	FRUTTA	

1) Elminare I formaggio grana.

2) Se nel certificato medico è vietata anche la came di manzo, sostituire con matale o pollo o facchino.

4) Utilizzare prosciulto cotto senza lattosio, caseinali e derivati del latte.

5) Verificare in edichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivali del latte; nei qual caso sostituire con frutta di staglorne.



mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 19/33 - id=76000

MENU'ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA Tech Helolite has a to

		ESC	ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI		
	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Setúmana E
	GNOCCHETTI SARO! POMODORO (1)	FARFALLINE CONZUCCHINE (1)	PASTA AL PESTO (1)	MACCHERONGINI AL RAGU' DI MANZO (1) ef 2)	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1)
Luned	BOCCONCINI DI MAMLE AL ROSMARINO	TONNO	HAMBURGER DI MANZO [1] e [2]	UOVA SODE	RIETH DI PLATESSA DORATI (1)
	CANOTE E ZUCCHNE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	POMODORI
	FRUITA	YOGURT DI SOIA (5)	FRUTA	FRUTTA	PRUTTA
	RISO ALL'OLIO E BASILICO (1)	PASTA AL SUCO VERSTADIAMO (1)	DACTA at DOMORDON (4)		
1			TOWNS TOWNS TO	FASTA ALCOLO (1)	PASTINA IN BRODO VEGETALE (1)
Marcett	SALICALI LI POLLO AL LIMONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI (2)	UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1)	PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) e (2)
	POMODOR	CAROTE AL TEGAME	HSALATA	INSALATA	PESELLE
	FRUTA	ПАЛТА	FRUTTA	YOGURT DI SOIA (5)	RUTA
	PASTA TONNO E POMODORIO (1)	RISO ALL'OLIO (1)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VERDURA CRUDA (insulato + carote e zucchine etta silerno)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)
Mercoledi	0000 0,000	COSCETTE DI POLLO AL ROSMATANO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4)	FOCACCIA AL PONODORO (3)	DADOLAN DI NAMLE AL LIMONE
	NSALATA	FASIOLINI ALL'OLIO	CARDTE ALLA JULIENNE	PROSGUTTO COTTO (4)	ZUCCHINE TRICOLATE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	FRUTA	YOGURT DI SOM [S]
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) INSALATA	INSALATA	PASTA CON RAGU [†] DI MANZO (1) e (2)	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO [1]	PASTA ALLA PIZZAIOLA (1)
Gioved	10 (2)	FOCACCIA AL POMODORO (3)	PISELLI AL POMODORO	HANDURGER DITACCHINO (1)	HOWA STRAPAZZATE (1) O SODE
	빛	PROSCIUTIO COTTO (4)	INSALATA E10 POMODORI	INSALATA EIO POMODORA	CAROTE ALLA JULISANE
	YOGURT DI SOM (5)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI (1)	PASTA AL POMOCORO E BASILLOO (1)	RISO ALL'OLIO (1)	VELLUTATA DI VERBURA CON CROSTINI (1)	PASTA AL PESTO (1)
Venerof	POLPETTE DIPESCE (1)	FLETTI DI PLATESSA DORATI (1)	DADOLINI DI POLLO E MANALE CON PISELLI	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1)	CROCCHETTE D PATATE E VERDURE
	MSALATA	MSALATA EXO POMODORI	INSALATA	PATATELESSE	РОМОВОЯ
	FRUTTA	FRUITA	YOGURT DI SOIA (5)	FRUTA	FRUTA

1) Eliminare il formaggio grana.

2) Se nel certificato medico è vietata anche la came di manzo, sostituire con maiate o pollo o tacchino.

3) Verticare che ii prodotto pronto "Base per pizza" non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del iatte; nel qual caso sostiluire con pasta al pomodoro.

Utilizzare proscutto cotto senza lattosto, caseinati e derivati del fatte.
 Verificare in etichetta che lo yogunt di soia non contenga latte, prodotti a base di fatte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione.



Azienda ULNS 21 di Vezona
Servizia Igiene Alimend e Nutriziane
Presa d'atto menù estivo eschisione piùe i derivati pa. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di
cui al parere n. e 144 del

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 20/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA ESCLUSIONE: DI LATTE E DERIVATI

I minthi minte

		I piatti evidenz	I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard	enù standard	
	Settimena A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO (1)	PASTA CON ZUCCHINE [1]	PASTA AL PESTO (1)	MACCHEHONI AL RAGU DI MANZO (1)e (2)	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1)
Lumed	BRACKOLPHE DEMALALE AL ROSMARINO	ТОИНО	HAMBURGER DI MANZO (1), e [2]	UOVA.SODE	FLETTI DI PLATESSA DORATI (1)
	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JULIENNE	INSALATA E/ O POMODORU	Ромоворя	FACIOLINI N'EGAME	PONICOORS
	FRUTA	YOGURT DI SOIA (5)	FRUTTA	FRUTA	FRUTTA
	RISD ALL'OLIO E BASEICO (1)	PASTA AL SUBO VEGETARANO (1)	PASTA AL POINDIDORO (1)	PASTA OLIO E SALVIA [1]	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)
Martedi	SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE	BOCCONCRI DI MANZO AGLI AROMI (2)	UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (\$)	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1) e(2)
	POACODORU	CAROTE ALLA JULEINNE	INSALATA	NSALATA	MSELU
	Ямта	FRUITA	FRUTTA	YOGURT DI SOIA [S]	FRUTTA
	PASTA TONINO E POMODORIO (1)	RISO ALL'OLIO (1)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE {1}	VERDURA CRUDA (insalata + carole e zucchine alla julienne)	PASTA AL POMODORO E BASILKO (1)
Mercoled	UOVA SODE	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORRIDELLE DI PROSCULTO E PATATE (4)	FOCACCIA AL POMODORO (3)	SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE
	INSALATA	FACROLINIALTOLIO	CAROTE ALLA JULISIANE	РВОЅСІЛТО СОТТО [4]	INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	FRUTTA	YOGURT 2) SOM (5)
i C	ZUCCHINE CON CROSTINI (1)		[Z] (1) e [Z]	RISO COM ZUCCHINE (1)	PASTA ALLA PIZZAIOLA (1)
agree	MANAZO ANDOS I O (Z) CAROTE ALLA JULIENNE	FOCACCIA AL POMODORO [3] PROSCIUTTO COTTO (4)	PISEL II AL POMODORO INSALATA ELO POMODORO	HAMBURGER DI TACCHINO [1] INSALATA GO POMODORI	UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULGENNE
	YOGURT DI SOLA [8]	FRUTTA	FRUTTA	П ИТА	FRUTTA
	PASTA CON PISELU (1)	PASTA AL PORKODORO E BASILLOO (1)	INSALATA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTIN (1)	PASTA AL PESTO (1)
Veneral	POLPETTE DIPESCE (1)	FILETTI DI PLATESSA DORATI (1)	RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE)	PEPITE DI POLLO BORATE AL MAIS (1)	CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE
		HISALATA EKO POMODIORI		PATATE LESSE	РОМОДОН
	FRUTA	FRUTTA	YDGURT DI SOIA (5)	FRUTTA	FRUTTA

1) Eliminare il formaggio grana.

Se nel certificato medico è vietata anche la came di manzo, sostituire con malate o potto o lacchino.
 Verificare che il prodotto promfo "Base per pizza" non contenga falle, prodotti a base di latte, contenenti derivati del falle; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

Ublizzare prosciuto cotto senza lattosto, caseinati e derivati del tatte.
 Verificare in etichetta che lo yogurt di sola non contenga fatte, prodotti a base di talle, contenenti derivati del fatte; nel qual caso sostiture con frutta di stagione.



Servizio ligiore Alimenti e Nutrizione
Presa d'atto menù estivo eschesion/atto e derivaja az. 2011-12 Referiore Scolastica Comune di y Anienda ULSS 20 di Verona cui al parere no 1940

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 21/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA

		ESCL	ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI		•	
	Settimana A	Settlmana B	Settímana C	Settimana D	Settimana E	_
	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO (1)	PASTA COR ZUCCHINE [1]	PASTA AL PESTO (1)	MACCHEROM AL RAGU DI MANZO (1)e (2)	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1)	
Limedi	BRACOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO	TONNO	HAMBURGER DI MANZO (1) e (2)	NOVA SODE	FLETTI DI PLATESSA DORATI [1]	
	CAROTE E ZUCCHWE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODORI	FACAOLINI IN TEGAME	POMODORI	
	FRUTTA	YOGURT DI SOIA (5)	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	
	RISO ALL'OLIO E BASILICO (1)	PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1)	PASTA AL DOMODORO (1)	TO COMPANY OF THE PARTY OF THE		
Marriori	State of the Clare			FASTA OLIC ESALVIA (1)	PASTA AGU AROMI (1)	
		BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI (2)	UOWA STRAPAZZATE (1) O SODE	CUDRICINI DI MERLUZZO GRATIMATI (1)	HAMBURGER DI MANZO AL PONODORD (1) e(2)	
	Londona	CAROTE ALLA JULENNE	INSALATA	INSALATA	NSALATA E/O CAROTE	
	HOLLA	FRUTTA	HRUTTA	YOGURT DI SOLA (S)	FRUTTA	
	PASTA TONNO E POMODORO (1)	RISO ALL'OLIO (1)	MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1)	VENDURA CRUDA (Essasta + carole e zucchine alla inferne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)	
Mercoled	UOVA SQUE	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4)	FOCACCIA AL POMODORO (3)	SCALOPPINE DI MAMILE AL LIMONE	
	MSALATA	FACIOLINIALTOLID	CAROTE ALLA JULISINE		INCOLUTE	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA		YOGURT DI SOIA (5)	
	GREMA DI PATATE EZUCCHINE CON CROSTNA (1)	NSALATA	PASTA AL RAGU'O! MANZO (1) e (2)	RISO CON ZUCCH INE (1)	PASTA ALLA PIZZAINE A. (1)	
Giovedi	MANZD ARROSTO (Z)	FOCACCIA AL POMODORO (3)	PISELLI AL POMODORO	(NO (1)	UOWA STRAPAZZATE (1) O SONE	
		PROSCAUTO COTTO (4)	INSALATA E/O POMODOR!		CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	
	YOGURT DI SOIA (5)	ПВОТТА	FRUTTA	PRUTA	FRUTTA	
	PASTA CON PISELLI(1)	PASTA ALLA NORMA (POHODOROMELANZANE) (1)	INSALATA	PASTA AL POMOBORO (1)	PASTA AL PESTO (1)	
Veneral	POLPETTE DI PESCE (1)	FILETTI DI PLATESSA DORATI (1)	RISO CON SPADELLATA DI CANNE E VERDURE (POLLO E MAIMLE)	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1)	CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE	
	INSALATA	INSALATA EXO POMODORI		CAROTE ALLA JULIENNE	RECORDING	
	налта	FRUITA	YOGURT DI SOIA [5]		FRUITA	

1) Biminare Il formaggio grana.

2) Se nel certificato medico è vietata anche la came di manzo, sostituire con maiale o polio o tacchino.

3) Verificare che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del tatte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

Utilizzare proschulo cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte.
 Verificare in effotetta che lo yogut di soia non conferga latte, prodolti a base di latte, contenenti derivati del latter nel qual caso sostiture con frutta di stagione.



Azienda ULSS 20 di Verona Servizio Igicore Alinceni e Natrizione Esione Alince derivatione 2011-12 Referione Scolastica Comune di V Presa d'alto menà estivo eschi

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 22/33 - id=76000

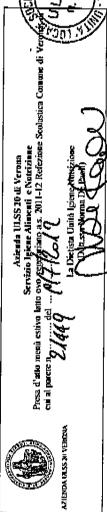
NIDO CONDIVISO CON SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA MENU ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO

	Settimana A	Settimena B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE COM RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO	RISO COM ZUCCIANE
Luned	<u>UOVA SODE</u>	PISELL IN TEGALIE	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	ASIABO O STRACCHINO	MOZZARBIJA
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	NSALATA E/O POMODORU	POMODOR	FACHOLINI IN TEGAME	BIOCIONOL
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTA	налта
	TITE CONTROL OF THE COLLOWING				
		PASTA AL SUGO VEGETARANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTA AI PISELU	PASTWA IN BRODO VEGETALE
· Martedi	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE	ASTAGO O MONTE VERONESE	UOVA STRAPAZZATE O SODE	UOVA SODE	POLPETTE DI LEGUMI
	PONODOR	POMODORE CAROTE	WSALATA	INSALATA	CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULENNE
	Н ВИТА	FRUTTA	FRUTTA	YDGURT	FRUTTA
	PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE)	CREMA DI CAROTE CON RISO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL PESTO DELICATO	PASTA AL POAKODORIO E BASILICO
Mercoledi	MOZZARELLA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VERDURE	MOZZARELLA	PUREA DI CECS
	INSALATA	FACKOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIBANE	MSALATA E/O POMODORU	ZUCCHINE TRIFOLATE
	FRUTA	FRUTTA	FRUTIA	FRUTTA	YOGURI
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	PASSATO GI VERDURA COM PASTINA	PASTICCIO DI VERDURE	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA AL SUCO VEGETARIANO
Giovedi	POLPETTE DI LEGUM	STRACCHINO	RICOTTA	FAGOU AL L'UCCELLETTO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULIENNE	PATATINE LESSE	INSALATA E/O POMODORI	INSALATA EIO POMODORI	CAROTE IN TEGAME
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA	FRUTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RESO OUDE BASILICO	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	MORBIDELLE DI VERDURE	FAGIOU ALLUCCELETTO	PISELLI AL PONODORO	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	CROCCHETTE DI ROCTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA EVO POMODORA	INSALATA	PATATELESSE	POMODORA
	FRUTTA	HAUTTA	YOGURT	RUTTA	PRUTA



MENU' ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO SCUOLE DELL'INFANZA - COMUNE DI VERONA

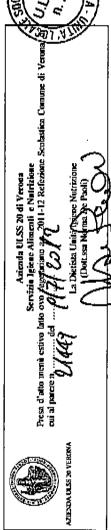
	Settimana A	Settimana B	Settimane C	Settimane D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI PONDOGRO E RICOTTA	PARCALLINE ALLA CACHA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHEROM AL SUGO VEGETARIANO	NSO CON ZUCCIANE
Luneof	UOVA SODE	PISELU IN TEGAŅE	CROCCHETTE DI ZINCHINE	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (NOZZARELLAPOACOORI)
	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JUUDNAE	INSALATA E/O POMODORI	РОМОБОЯ	FACIOLININTEGALE	
	FRUITA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	нита
	CONTRACT SCHOOLS AT HONOR OSA	DARTE A CHOOLEAN	LICENSE OF THE CASE		
		ON THE STORY OF TH	ORGO ALLA CAPAESE	PASIA ALL'OLIO	PASTINA IN BRODO VEGETALE
Marted	CROCCHETTE DI PICOTTA E VENDURE	ASMGO O MONTE VERONESE	UOVA STRAPAZZATE O SODE	UOVA SODE	POLPETTE DI LEGIUM
	POUCOUS	POMODORI E CAROTE	NSALATA	INSALATA	CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULIENNE
	FRUTA	FRUITA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
r	PASTA ALLA NORIKA (POMODORO E MELANZANE)	RESO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDURA CRUDA (inscisio + cardio e zucchine sita pasta AL POMODORO E BASLICO julienne)	PASTA AL POMODORO E BASILIDO
Mercoled	MOZZARBIJA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VERDURE	FOCACCIA AL POMODORO	PUREA DI CECI
	PISALATA	FACIOLIM ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULENNE	MOZZAKELLA	ZUCCHINE TRIFOLATE
	FRUTTA	FRUTA	FRUTA	нвита	YOGURT
	CHEMACA PATATE EZUCCHINE CON CROSTIN	INSALATA	PASTICCIO DI VERDURE	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALLA PIZZAIDI.A
Giovedi	POLPETTE DI LEGUM	FDCACCIA AL POMODORO	HOZZARBIJA	FAGOU ALLUCCELLETTO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	ALA JULEME	STRACCHINO	INSALATA E/O POMODOR	INSALATA EKO POMODORI	CAROTE ALLA JULIENNE
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUITA	налта
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL PORKODORO E BASELCO	RISO OLIDE BASILICO	VELUTATA DI VERDURA CON GROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	MORBIDELLE DI VERDURE	FAGOL ALL UCCELLETTO	PISELLI AL PONDDORO	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	CROCCHETTE DI RICOTTA È VENDURE
	INSMATA	INSALATA EKO POMODORA	NSALATA	PATATE LESSE	POMODORI
	FRUTA	нита	YDGURT	FRUTTA	FRUTA



mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 24/33 - id=76000

MENU" ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA

	Settlmane A	Settimena B	Settimena C	Sedimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	RISHLIJ ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON PRODITA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO	RISO CON ZUCCHINE
Limed	<u>UCVA SODE</u>	PISELLI IN TEGAME	CROCCHETTE DI ZUCCIANE	ASINGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZAPELLAPOMODORI)
	CAROTE EZUCCHNE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORU	POMODORN	FAGIOLINI IN TEISAME	
	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	RUTTA
	MSO MONTE VENOMESE E BASELICO	PASTA AL SUGO VEGETARAMO	PASTA ALLA CAPRESE	RAVIOLI DI MAGRIO OLIO E SALVIA	PASTINA IN BRODO VEGETALE
Marted	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE	ASIAGO O NONTE VERONESE	UOVA STRAPAZZAŢE O SODE	UOVA SODE	POLPETTE DI LEGUMI
	номорон	POMODORI E CAROTE	INSALATA	INSALATA	CAPPLICATO E CAROTE ALLA JULIENNE
	HRUTTA	FRUTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
	PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE)	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDURA CRUDA (insalata + cardie e zucchine alfa PASTA AL POLICOORIO E BASTUCO (diferme)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoled	MOZZARBLA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDEL LE DI VERDURE	FOCACCIA AL POINODORO	PUREA DI CECT
	INSALATA	FACIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIBANE	MOZZABELLA	NSALATA
	FRUTTA	FRUITA	FRUTA	налта	YDGURT
	CHEMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	rsalata	PASTICCIO DI VERDURE	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIOLA
Giored	POLPETTE DI LEGUMI	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZARBIJA	FAGIOLIALL'UCCELLETTO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULISIBRE	STRACCHINO	INSALATA EIO POMODORI	MSALATA E/O POMODORA	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JULIBANE
	YOGURT	FRUTTA	явита	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL PORIDIDORO E BASILICO	RISO OLIO E BASILICO	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	MORBIDELLE DI VERDURE	FACIOU ALL 10CE IN ETTO	PISELLI AL POMODORO	CROCCHETTE DI ZIJCCHINE	ORDOCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA EO POMODORI	INSALATA	PATATE LESSE	RIODONOL
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURI	FRUTTA	FRUTTA



mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 25/33 - id=76000

SCUOLE SECONDARE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA MENU ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO

	Settimene A	Setfimena B	Settimana C	Settimana D	Settunene E
	GNOCCI-ETTI SARDI PONODORO E RICOTTA	FUSILLY ALLA CREMA DI ZUCCHANE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO	RISO CON ZUCCHINE
Lunad	UOVA SQUE	PISELLI IN TEGAME	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPPESE (MOZZARBILA/POMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JUJIENNE	INSALATA E/ O POMODORU	POMODORA	FAGIOLINI IN TEGAME	
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	HEUTTA	FRUTTA
	OSO MONTE VERONESE E BASILIOO	PASTA AL SUCOVERETABIANO	PASTA Ali A CAPRESE	ANTIES E OI DO COCHUMI VITAMA	DARTA ACH ADOU
Harforff	CROCCHETTE IN BICOTTA E VERMIDE	DESIRON O CONST	LUND W LANGUAGE PROPERTY OF THE PROPERTY OF TH		
			DOM SIRAPAZALE U SOBE	OUTA SOUR	
	FORMULA	CONTROL CAROLE	INSALATA	BESALATA	CAPPLICCIO E CAROTE ALLA JULIENNE
	VI I	FWIIA	HabitA	rosuri	FRUTTA
	PASTA ALLA NORINA (PONODORO E MELANZANE)	RISO ALL'OLIO	MANESTRA IN PRODO VEGETALE	VEROUIRA CRUIDA (insalala + carole e zuochine alfa PASTA AL POIAODORO E BASILLOO [disenne]	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoled	MOZZARBIJA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VEROURE	FOCACCIA AL POHIODORO	PUREA DI CECI
	INSALATA	FACIOUNI ALTOLIO	CAROTE ALLA JULENNE	HOZZANELLA	MSMATA
	HRUTA	FRUTA	FRUTA	HAUTTA	YDGURT
	CREMADIPATATEEZUCCHECON CROSTINI	INSALATA	PASTICCIO DI VERDURE	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIDLA
Gioved	POCPETTE DI LECCIO	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZAPELLA	FACIOL A L'UCCELLETTO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	ALLA JULIBANE	STRACCHINO	INSALATA EKO POMODORI	NSALATA EKO POMODORE	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JIVLENNE
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTÍA	FRUTTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA ALLA NORMA (POMODOROMIELANZANE) NISO OLLO E BASILLICO	RISO OLIO E BASILICO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
Veneraf	WORRIDELLE DI VERDURE	EAGIOLI ALTUCOLLETTO	PISELLI AL POMODORO	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	PISALATA	MSALATA ED POMOBOR!	INSALATA	CAROTE ALLA JULIENNE	POMODORI
	FRUTA	FRUTTA	YOGURT	HAUTA	FRUTTA



Azienda ULSS 20 di Verona

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 26/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA '' ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE ''

				,		
	Settimana A	Settlmana B	Settimana C	Settinana D	Settimene E	_
	CARCO SARIA POMOCOR DE PORTA	FARFALLNE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON	A POSTA			_
i		RICOTTA	rasia at resid	MATCHEROMGINI AL SUGO VEGETARIANO	RISO CON ZUCCHINE	
Lunedi	JOVA SODE	CUCHICANI DI MERLUZZO GRATINATI	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	ASIAGO O STRACCHINO	MOZZAPELLA	-
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORA	POMODOR	FACIOLINI IN TEGALIE	ЬОМОВОНЯ	_
	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	HRUTTA	FRUTTA	_
	RISOTTO ALLA PARMICIANA	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTA AI PISELU	PASTINA IN BRODO VEGETALE	_
Martedi	PLETTI DI PLATESSA DORATI	ASIAGO O MONTE VERCNESE	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CUORICINI DI MERLUZZO GRATNATI	POCPETTE DI LEGIUMI	_
	POMODORI	CAROTE IN TEGAME	NSALATA	INSALATA	пезы	_
	HRUTTA	гилта	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	
	PASTA AL RAGIS DI PESCE	CREMA DI CAROTE CON RISO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL PESTO DELICATO	PASTA AL POMODGRO E BASILICO	
Mercoledi	MOZZARELIA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VERDURE	UOVA STRAPAZZATE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	
	RISALATA	FAGIOLINIALL'OLD	CAROTE ALLA JULIENNE	CATOTE ALL'OLO	ZUCCHME TRIFOLATE	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	HAUTTA	YOGURT	
	CREMA DIPATATE EZUCCHINE CON CROSTINI	PASSATO DIVERDARA CON PASTINA	PASTICCIO DI VERDURE	USIG PUO SMIRODIZ PLANERO	DACTA AL CHEO MENERAL PRINCE	
Gioved	POLPETTE DI LEGUM	STRACCHINO	RICOTTA		UOVA STRAPAZZATE O SODE	
•	CAROTE ALLA JULIENNE	PATATINE LESSE	NSALATA EXO POMODORI	POMODORI	CAROTE IN TEGAME	
	YOGURT	FRUTTA	FRUITA	FRUTTA	FRUTTA	
	PASTA CON PISBLE	PASTA AL POMODORO E BASILICO	OTO.THY OSIB	WELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO	
Veneral	POLPETTE DI PESCE	FILETTI DI PLATESSA DORATI	FILETTI CH PLATESSA AL VAPORE	PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA È VERDURE	
	BESALATA	WSALATA EYO POMODORA	INSALATA	PATATE LESSE	POMODORS	
	FRUTTA	HRUTIA	YOGURT		FRUTTA	
		(5), M 2/9	Azgenda III.N. Aldi Secons	Containe)		
		Press d'a Scolastica	Servicio Egiene Alimento e Nutritione Presa d'atto moni estivo eschaione totti i tipi cane a.s. 2011/2 Scolastica Commo di Verona, di cui al parce e	- Bar		

AZIENDA ULSS 20 VERONA

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 27/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA ' ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE`

	Settimane A	Settimana B	Settimana C	Settimena D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI PONICODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	EGETARLAND	RISO CON ZUCCHINE
Luned	DOVA SODE	TOWNO	CROCCHETTE DI ZUCCHINE	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARBLIAPOMODORI)
	CAROTE E ZUCCHPIE ALLA JULIENNE	WSALATA E/OPOMODORI	POMODORI	FACIOLINI IN TEGALICE	
	HRUTA	YOGUŘT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA
	RISO MONTE VERONESE E BASELOO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTA ALL'OLIO	PASTINA IN BRODO VECETALE
Marted	FLETTI DI PLATESSA DORATI	ASIAGO O MONTE VERONESE	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CLORICINI DI NERLUZZO GRATINATI	POLPETTE DI LEGUNE
	POMODORU	CAROTE AL TEGAME	WSALATA	INSALATA	PISELLI
	FRUTTA	FRUTTA	налта	YOGURT	FRUTTA
	PASTA TONNO E POMODORIO	OFFICE	MRESTRA IN BRODO VEGETALE	VENDURA CRUDA (Insalata + carde e zucchine elfa PASTA AL POMODORO E BASILICO jatenne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoledi	MOZZARELLA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VERDURE	PIZZA MARGHERITA	HLETTI DI PLATESSA DORATI
	RISALATA	FACTOLINIALTOUO	CAROTE ALLA JULIDANE	TONNO	ZUCCHINE TRIFOLATE
•	FRUTA	FRUTA	FRUTTA	гвита .	YOGURT
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	NSALATA	PASTICCIO DI VERDURE	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALLA PIZZAKOLA
Giovedi	POLPETTE DI LEGUMI	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZARELIA	CRESCENZA	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	ALLA JULIENNE	STRACCHINO	INSALATA EKO PCAAODORI	INSALATA E/O POMODORI	CAROTE ALLA JULENNE
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	HRUTTA	HAUTTA
	PASTA CON PISEL!	PASTA AL POMODORO E BASILICO	OFFICE	VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	POLYETTE DI PESCE	PLETTE DI PLATESSA DORATI	FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE	PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA È VERDURE
	INSALATA	INSALATA EIO POMODORI	NSALATA	PATATE LESSE	POMODORI
	HRUTTA	FRUTTA	YOSURT	RUTTA	FRUTA



Azienta ULSS 20 di Verma
Servizio Egiente Alimenti e Nutrizione
Presa d'atto mente estivo eschisione Intiti i fipi caroe as. 2011-22 HATEPE
Scolastica Comme di Vecuta, di cui al parere n.g. 1777 del 10/14/

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 28/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA ~ ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE ~

	Settimana A	Settimana B	Settómana C	Settimana D	Settimana E	
Luned	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA <u>UOVA SODE</u> CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA	FUSILLIALIA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TOWNO INSALATA EFO POMODORI: YOGUIRT	PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI ZICCHINE POMODCRI FRUTTA	MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA	RISO CON ZUCCHINE CAPRESE (MOZZARBILAPOMODORI) FRUTTA	
Marted	RISO MONTE VERONESE E BASLLCD ELLETTI DI PLATESSA DORATI POMODORI FRUTTA	PASTA AL SUGO VEGETARANO ASIAGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JALIENNE	PASTA AULA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SOCE INSALATA FRUTTA	RAVIOU DI MAGRO OLIO E SALVIA CUCRICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT	MMESTRA IN BRODO VEGETALE ROLPETTE OI LEGUM PISELLI FRUTTA	
Mercoledi	PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA RISALATA FRUTTA	RISO ALL'OLIO UOVA STRAPAZZATE O SODE FAGIOLIM ALL'OLIO FRUTTA	MMESTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JALENNE HRUTTA	VERDURA CRUDA (insalaba + cende e zucchine alta julienne) prizza MARGHERITA TONRIQ FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA YOGURT	
Giovedi	CREMA DIPATATE E ZUCCHDNE CON CROSTINI POLPETTE DI L'EGUMI CAROTE ALLI ALLIBANE YOGURT	INSALATA FOCACCIA AL POMICIDORO STRACCIANO FRUTTA	PASTUCCIO DI VERDURE MOZZARELLA NESALATA EIO POMODORI FRUTTA	RISO CON ZUCCHINE CRESCENZA INSALATA EIO POMODORA FRUTTA	PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JALIENNE FRUTTA	
Veneral	PASTA CON PISELLI PORPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO FLETTI DI PLATESSA DORATI NISALATA ELO POMODORI FRUTTA	RISO ALL'OLIO E BASILLOO FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE RISALATA YOGURT	VELLITATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA	PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA	
		Presa d'a Scolastica AZIENDA ULESS 20 VERDAN	Azenda Uzas Juli verora Sevizio Igiene Alimenti e Nutrizione Presa d'atto menù estivo esclasione tutti i tipi came a.s. 2011-12 Scolastica Comme di Verora, di cui al parere n. O. [4] del O. 1.	minima Comme (Comments)		

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 29/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA // ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE^

		,		•		
	Settimana A	Settimana B	Settómana C	Settimana D	Settimane E	_
						-
	GNOCCHETTI SAROI POMODORO E RICOTTA	FUSILLIALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RUCOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO	RISO CON ZUCCHINE	_
Lunedi	UOVA SODE	TONNO	CROCCHETTE DI ZUCCIANE	ASIMGO O MONTIE VERONESE	CAPRESE (MOZZARBILAPOMODORI)	
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA EFO POMODORI	POMODORI	FACIOLINI IN TECAME		
	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	PRUTTA .	
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	PAVIDLI DI NAGRO DI DE SALVIA	PASTA AGLI ABOMI	
Martedi	RLETTI DI PLATESSA DORATI	ASIAGO O MONTE VERONESE	UOVA STRAPAZZATE O SODE	CLORICIN DIMERLUZZO GRATINAT	POLPETTE DI LEGIAN	
	POMODORA	CAROTEALLAJUUENNE	INSALATA	INSALATA	MSALATA E/O CAROTE	_
	FRUTA	нита	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	
	PASTA TONNO E POMODORIO	RISO ALL'OLIO	MANESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDURA CRUDA (inseleta + carolo e zucchine alfa pASTA AL POMODORO E BASILICO (ulterna)	PASTA AL POMODORO E BASILICO	
Mercoledi	MOZZARELIA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	MORBIDELLE DI VERDURE	PIZZA MARCHERITA	FLETTI DI PLAXESSA DORATI	
	NSALATA	FAGIOLINI ALL'OLID	CAROTEALLAJULIBNE	TOMO	NSALATA	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	
	CREMA OF PATATE E ZUCCHINE CON CROSTIN	NSALATA	PASTICCIO DI VERDURE	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAICI.A	
Gloved	POLPETTE DI LEGUM	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZARBIJA	CRESCENZA	UOVA STRAPAZZATE O SODE	
	CAROTE ALLA JULENNE	STRACCHINO	INSALATA ETO POMODORI	NSALATA E/O POMODORI	CAROTE E ZUCCHNE ALLA JULIANE	
	YOGURT	FRUTTA	RUTIA	FRUITA	FRUTA	
	PASTA CON PISELLI	PASTA ALLA NORMA (POMODOROMETANZANE) RISO ALL'OLIO E BASILLO	RISO ALL'OLIO E BASILICO	PASTA AL POHODORO	PASTA AL PESTO	
Veneral	POLPETTE DI PESCE	PLETTI DI PLATESSA BORATI	FLETTI DI PLATESSA AL VAPORE	PEPITE DE PESCE DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE	
	INSALATA	INSALATA EYO POMODORI	INSALATA	CAROTE ALLA JULIENNE	POMODORN	
	FRUTTA	FRUTTA	YOSURT	,	FRUITA	
•		Press 6's	Azienda ULSS 10 di Vernua Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Presa d'alto menà estivo esclusione tutti i tipi came a.s. 2011-12 Senhafica Comune di Verma, di cui al parere n. 9-/m/del	2011-17 16 100 100 100 100 100 100 100 100 100		_
			13377			

AZIENDA (ILSS 20 VERONA

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 30/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLA DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA $^\phi$ ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE $^{\rm Qc}$

	Settimena A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONCHI AL RAGU'DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO)
Luneof	UOVA SODE	CUORICIM DI MERLUZZO GRATINATI	POLIPETTONE DI MANZO AL ROSMARNO	ASIAGO O STRADOHINO	MOZZARELIA
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULENNE	INSALATA E/O POMODOR!	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	POMODORI
	FRUTTA	YDGURT	FRUTA	FRUTTA	RUTA
	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA ALSHOOVEGETARIANO	ORZO ALLA CADRESE	PASTA AL DISCITE	DASTILIA NI DOCINO UECETALE
Marfart	BACARA IN O I COMUNA O O O	BECON 1 SA CEMAN ET INCLACCOOR	TODA C TEXT ALBOTTA NAME		Colored in China to Jin in the
			and a superior of the superior	COCALCITATION COCALITATION	PALLINE DI MANZO AL POMOCORO
	POMODORI	CAROTE IN TEGAME	INSALATA	INSALATA	PISELU
	FRUTA	FRUITA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA
	PASTA AL RAGU DI PESCE	CREMA DI CAROTE CON RISO	MENESTRA IN BRODO VEGETALE	PASTA AL PESTO DELICATO	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoledi	MOZZARELLA	COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI VERDURE	UOVA STRAPAZZATE	FILETTI OI PLATESSA DORATI AL FORNO
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIENNE	CAROTE ALL'OLIO	ZUCCHINE TRIFOLATE
	FRUITA	РВИТТА	FRUTTA	FRUTA	YOGURT
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTIM	PASSATO DIVERDURA CON PASTINA	PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA AL SUGO VECETARIANO
Gioved	DADGNEDI MANZO ARROSTO	ASIAGO O STRACCHINO	RICOTTA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULERNE	PATATNE LESSE	INSALATA E/O POMODOR!	MSALATA EIO POMODORE	CAROTE IN TEGALAE
	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTA
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL POKODORO E BASILICO	REGALTOUS	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	POLPETTE DI PESCE	FLETTE DI PLATESSA DORATI	DADOLINI DI POLLO CON PISELLI	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	INSALATA EKO POMODORI	INSALATA	PATATELESSE	POMODORA
	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA
		Presad'at	Azienda ULSS 20 di Veruna Servizio Igiere Alimenti e Natrizione Presa d'atto meni estivo esclusione carre dignajate a.s. 2011-12 Refer en al rance n	iose Scolastica Comune di Vergia	<u>KUNA</u>
				u :- 15.1.	4

AZIENDA ULAS ID VERONA

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 31/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERDINA **ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE**

	Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNOCCHETTI SARBI POMODORO E RICOTTA	FARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONGINI AL RAGUE DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO)
Lunedi	<u>UDVA SODE</u>	TOMNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO D MONTE VERCRESE	CAPRESE (MOZZARELLAPOMODORI)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA EFO POMODORI	РОМОВОРЫ	FACROUNI IN TEGAME	
	FRUTTA	YDGJRT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	RISO MONTE VERONESE E BASILICO	PASTA AL SUISO VEGETARIANO	ORZO ALLA CAPRESE	PASTA ALL'OUO	PASTINA IN BRODO VEGETALE
Marteo	DADGLINI DI POLLO AL LIBONE	PODOMENIA MANZO ACT. APOUT	LYBYA CTDADA774TE O CODE		Charles of Children and Children
	POMODORI	CAROTE AL TECAME	NOWA STA	COUNTY OF MENUTAZZO GRAHINATI	PALLINE OF MANZO AL POMODORIO
	FRUTTA.	FRUTA	FRUTA	•	FRUTA
	PASTA TORINO E PORRODORIO	RISO ALL'OLIO	MINESTRA IN BRODO VEGETALE	VERDV,RA CRUDA (insalata + cardle e zucchine alla inferrae)	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Mercoledi	MOZZARBLA	COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO	HORBIDELLE DI VENDURE	PIZZA MARCHENTA	FLETT DIPLATESSA DORATI AL FORNO
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIGINE	ТОИНО	ZUCCHBNE TRIFOLATE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT .
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	INSALATA	PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA ALLA PIZZAIQLA
Giovedi	DADINI DI IMANZO ARROSTO	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZARELA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULENNE	STRACCHINO	INSALATA E/O POMODORI	NISALATA E/O POMODORU	CAROTE ALLA JULIENNE
	YOSURT	FRUITA	RNUTA	RUTA	FRUTTA
	PASTA CON MSELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	ASO ALL'OLIO	WELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO
Veneral	POLPETTE OF PESCE	RLETTI DI PLATESSA DORATI	DADOLINE OF POLLO CON PISELLI	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDARE
	INSALATA	INSALATA EXD POMODORU	RISALATA	PATATELESSE	POMODORI
	FRUTA	FRUTTA	YOGURT	FRUITA	пита
					0 A C

AZIENDA ULES DO VERICNA

Azienda ULSS 20 di Verona Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Scorp cappe di majale a.s. 2011-12 Referizione Scolastica Comune di Verona, Presa d'atto menir estivo esclusiony. eni al parete y AGG mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 32/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

	Settimana A	Settimana B	Settimena C	Settimena D	Settimana E	
						-
	SNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FUSILLY ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONI AL RAGU DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO)	_
Luned	NOVA SODE	TOWNO	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)	_
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	PASALATA E/O POMODORE	POMODORA	FAGOLINI IN TEGAME	•	_
	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	FRUITA	ПИТА	
	RISO MONTE VEROMESE E BASILICO	PASTA AL SUSO VEGETARIANO	PASTA MI A CARDESE	THE TOTAL CONTRACT		
Marted	SCALOPPE DI POLLO AL I BUONE	INCOME IS A CATABLE OF BEOLECOCOR	TOTAL CHICK CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE P		MINESTRA IN BRUDO VEGETALE	
	No.		DOWN STRAFFAZATE U SUSE	COORDON DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO	
	PORCOCH	CAROTE ALLA JULIERNE	NSALATA	nsalata	PSELU	
	FRUITA	FRUTTA	FRUTA	YOGURT	FRUTTA	
	PASTA TONNO E POMODORO	RISO ALL'OLID	MNESTRA M BRUDO VEGETALE	VERDURA CRUDA (inselete + carde e zucchine alle pasta AL POMODORO E BASILICO (idenne)	PASTA AL POMODORO E BASILICO	
Mercoledi	MOZZARELA	COSCE DI POLLO AL ROSMARINO	NORBOSLLE DI VERDURE	PZZA MARGHERITA	FILETTI OI PLATESSA DORATI AL FORNO	
	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE ALLA JULIDIWE	ONBÖL	INSALATA	
	FRUTA	FRUTIA	НКЛТА	FRUTA	YOGURT	
	CREMA DI PATATE EZUCCHINÈ CON CROSTINI	DISALATA	PASTICCIO CON RAGU DI MANZO	RISO CON ZI CO-FINE	PASTA ALLA PIZZAKOLA	
Gioreal	MANZO ARROSTO	FOCACCIA AL POMODORO	MOZZARELLA	POLPETTONE DI TACCHINO	UOWA STRAPAZZATE O SODE	
	CAROTE ALLA JULIENNE	STRACCHNO	NSALATA EIO POMODORI	MSALATA EKO POMODORI	CARDTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	
	YOGURT	налта	FRUTA	FRUTTA	HAUTA	
	PASTA CON PISELLI	PASTA AL POMODORO E BASILICO	NSALATA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PASTA AL PESTO	
Veneral	POLPETTE DI PESCE	FLETTI OF PLATESSA DORATI	RISO, CONSPADELLATA DI POLLO E VERDURE	PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS	CROCCHETTE DI RICOTTA È VERDURE	
	PISALATA	RISALATA EKO POMODORI		PATATE LESSE	РОМОДОЯ	
	FRUTTA	FRUTA	Ү ОБИНТ	FRUTTA	FRUTTA	
			Arienda ULSS 10 di Verone Servizio [giese Alimenti e Nutrizione Press d'attonnenti estivo esclusione estre di mainles e 2011 12 Decem-	erana razione 0 Collegio Colle	San	_

Servicio I Presa d'atto meni estivo esclusione estro cui al parere i del 977 Albado Luss ao venova

p.g. 2011-12 Refezione Scolastica Comuse di Vegi

mer 11 07 2012 ore 12.45.47 - Pagine: 33/33 - id=76000

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE - COMUNE DI VERONA ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

	Settimena A	Settlmana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
	GNDCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA	FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON PROTTA	PASTA AL PESTO	MACCHERONIAL RAGU DI MANZO	RISO ALLA SBIRAGLA CON VERDURE (POLLO)
Luned	UOVA SODE	TONIND	POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO	ASIAGO O MONTE VERONESE	CAPRESE (MOZZARELLAPOMOOGR)
	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE	INSALATA E/O POMODORI	POMODORI	FAGIOLINI IN TEGAME	
	FRUITA	YOGURT	FRUTA	FRUTTA	FRUTTA
	RISO MONTE VERCNESE E BASILLO	PASTA AL SUGO VEGETARIANO	PASTA ALLA CAPRESE	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	PASTA AGLI AROMI
Marted	SCALOPPE DI POLIO AL LINONE	BOCCONCINI DI MANZO AGLI ARCHII	UCVA STRAPAZZATE O SODE	CLIORICIMI DI MERLUZZO GRATINATI	HAMBURGER OF MANZO AL POMODORO
	POMODGRE	CAROTE ALLA JULENNE	INSALATA	INSALATA	MSALATA E 10 CAROTE
	FRUTTA	FRUTTA		YOGURT	FRUПА
	PASTA TORRO E POMODORO	REGALIOLES	MINESTRA IN BROOD VEGETALE	VERDURA CRUDA (insatala + cambe e zucchina alta [diferne]	PASTA AL POMODORO E BASILICO
Hercoledi	MOZZANELLA	COSCEDI POLLO AL ROSMARINO	MORBIDELLE DI VERDURE	PEZZA MARGHERITA	FILETTI DIPLATESSA DORATI AL FORNO
	INSALATA	FACIOLINIALCOLIO	CAROTE ALLA JULENNE	TONNO	INSALATA
	FRUTTA	FRUITA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT
	CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI	INSALATA	PASTICCIO CON RAGUI DI MANZO	RISO CON ZUCCHINE	PASTA ALLA PIZZAIQLA
Gloved	MANZO ARROSTO .	PIZZA AL. POHIDDORIO	MOZZARBIJA	POLPETTONE DI TACCIONO	DOVA STRAPAZZATE O SODE
	CAROTE ALLA JULERINE	ASIAGO	INSALATA E/O POMODOR!	INSALATA EIO POMODORI	CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULENNE
	YOGURT	HRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PASTA CON PISELU	PASTA ALLA NORIKA (PONICDORONIELANZANE)	NSALATA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO
Veneral	POLPETTE DI PESCE	FLETTI DI PLATESSA DORATI	RISO CON SPADELLATA DI POLLO E VERDURE PEPTIE DI POLLO DORATE AL MAIS	•	CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE
	INSALATA	MSALATA EIO POMODORI	_	CAROTE ALLA JULIENNE	РОМОДСКІ
	FRUTIA	FRUTTA	POSLIKT Askerds ULSS 20 di V	- X	
		AZIENDA UCSS 20 VERONA	Servicio Igiene Alimenti e Nutrizione Mo meni estro esclusione estese d'unicia para 2011-12 Reference Scolastica Comme di Venna Tere no del	S #1000	NA LINE



MENU' INVERNALE 2012 - SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Minestra d'orzo
Frittata o uova strapazzate	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne
Bocconcini di tacchino	Pasticcio con ragù di manzo	Bocconcini di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Dadolini di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patatine arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Pepite di pollo e mais	Pasticcio prosciutto e caciottina	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Crema di zucca con riso	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto*	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale



MENU' INVERNALE 2012 - SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

			oorrinana o	
Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	Tortellini in brodo
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Arrosto di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Cotoletta di pollo	Pasticcio prosciutto e caciottina	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne	Prosciutto cotto*	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale



MENU' INVERNALE 2012 - SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

Mezze penne al ragù di manzo	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla parmigiana	Tortellini in brodo
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Carote alla julienne	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Arrosto di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Cotoletta di pollo	Pasticcio prosciutto e caciottina	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Pasta al sugo vegetariano	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto*	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI FAVE

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana B Settimana C Settimana D Settimana F Mezze penne al ragù di manzo Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Pasta al pomodoro Pasta alla pizzaiola Minestra d'orzo (1) Frittata o uova strapazzate Filetti di platessa al vapore Monte Veronese Pepite di pollo e mais Asiago Dop Insalata e/o radicchio Insalata Spinaci in tegame Insalata e/o cappuccio alla julienne Patatine arrosto Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Risotto alla parmigiana Carote e/o finocchio alla julienne Minestra in brodo con pastina (1) Pastina in brodo di carne (1) Risotto alla parmigiana Bocconcini di tacchino arrosto Pasticcio con ragù di manzo (2) Scaloppine di tacchino Filetti di platessa dorati al forno Bollito di manzo e salsa di pane Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame (5) Piselli al prezzemolo (5) Carote alla julienne Insalata Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Antipasto misto di verdure crude Passato di fagioli alla Veneta (1) Minestra di riso e sedano (1) Pasta all'olio e grana Carote alla julienne (carote e radicchio) Polpettone di manzo Stracchino Dadolini di maiale in salsa di mele Spezzatino di manzo con piselli (5) Pasticcio di ricotta e spinaci (2) Patatine arrosto Purè Piselli al pomodoro (5) Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yoaurt **(4)** Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata e/o cappuccio alla julienne Passato di verdura con pastina (1) Pasta al burro e salvia Insalata Pizza Margherita **(2)** Spezzatino di tacchino con verdure (1) Pepite di pollo e mais Pasticcio prosciutto e caciottina (2) Frittata/uova strapazzate Prosciutto cotto Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patatine arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Frutta fresca Crema di patate e cannellini con crostini Sedanini all'olio e salvia Crema di zucca con riso (1) Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (3) (1) Cuoricini di merluzzo gratinati Uova strapazzate Polpette di pesce Pizza Margherita (3) Polpette delicate di pesce (4) Insalata Prosciutto cotto * Carote e cappuccio alla julienne Insalata e carote alla julienne Radicchio e/o finocchi alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Frutta fresca

- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati
- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave; prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso sostituire con frutta di stagione.
- 5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con insalate o radicchio o carote o finocchio o cappuccio o patate

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI FAVE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana F Settimana B Settimana C Settimana D Mezze penne al ragù di manzo Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Pasta al pomodoro Pasta alla pizzaiola Risotto con zafferano Frittata o uova strapazzate Tonno Monte Veronese Pepite di pollo e mais Asiago Dop Insalata e/o radicchio Insalata Spinaci in tegame Insalata e/o cappuccio alla julienne Biete all'olio Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Risotto radicchio e Monte Veronese Carote e/o finocchio alla julienne Minestra in brodo con pastina (1) Risotto alla parmigiana Pastina in brodo di carne (1) Fesa di tacchino arrosto Pasticcio con ragù di manzo (2) Scaloppine di tacchino Filetti di platessa dorati al forno Bollito di manzo e salsa di pane Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame (5) Piselli al prezzemolo (5) Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Antipasto misto di verdure crude (carote Passato di fagioli alla Veneta (1) Minestra di riso e sedano (1) Pasta all'olio e grana Carote alla julienne e radicchio) Stracchino Arrosto di maiale in salsa di mele Polpettone di manzo Spezzatino di manzo con piselli (5) Pasticcio di ricotta e spinaci (2) Patate arrosto Purè Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Piselli al pomodoro (5) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(4)** Pasta al burro e salvia Insalata e/o cappuccio alla julienne Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata Passato di verdura con pastina (1) Pizza Margherita (2) Cotoletta di pollo Pasticcio prosciutto e caciottina (2) Frittata/uova strapazzate Spezzatino di tacchino con verdure (1) Prosciutto cotto Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patate arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(4)** Frutta fresca Frutta fresca Crema di patate e cannellini con crostini Sedanini all'olio e salvia Risotto di zucca e salvia Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (3) (1) Cuoricini di merluzzo gratinati Uova strapazzate Polpette di pesce Pizza Margherita (3) Polpette delicate di pesce (4) Insalata Insalata e/o carote alla julienne Prosciutto cotto * Radicchio e/o finocchi alla julienne Carote e cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(4)**

- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati
- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave; prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso sostituire con frutta di stagione.
- 5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con insalate o radicchio o carote o finocchio o cappuccio o patate

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo guaresimale

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI FAVE SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana B Settimana C Settimana D Settimana F Mezze penne al ragù di manzo Pasta pomodoro e ricotta Pasta al pomodoro Pasta alla pizzaiola Risotto con zafferano Monte Veronese Pepite di pollo e mais Frittata o uova strapazzate Tonno Asiago Dop Insalata e/o radicchio Insalata Spinaci in tegame Insalata e/o cappuccio alla julienne Riete all'alia Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(4)** Risotto radicchio e Monte Veronese Carote e/o finocchio alla julienne Pasta alla pizzaiola Risotto alla parmigiana Pastina in brodo di carne (1) Fesa di tacchino arrosto Pasticcio con ragù di manzo (2) Scaloppine di tacchino Filetti di platessa dorati al forno Bollito di manzo e salsa di pane Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame **(5)** Carote alla julienne Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Antipasto misto di verdure crude Passato di fagioli alla Veneta (1) Pasta all'olio e grana Carote alla julienne Riso al pomodoro (carote e radicchio) Stracchino Arrosto di maiale in salsa di mele Polpettone di manzo Spezzatino di manzo con piselli (5) Pasticcio di ricotta e spinaci (2) Patate arrosto Faaiolini all'olio Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Piselli al pomodoro (5) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata Insalata e/o cappuccio alla julienne Passato di verdura con pastina (1) Pasta al burro e salvia Pizza Margherita (2) Cotoletta di pollo Pasticcio prosciutto e caciottina (2) Frittata/uova strapazzate Spezzatino di tacchino con verdure (1) Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patate arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Prosciutto cotto Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (4) Frutta fresca Frutta fresca Sedanini all'olio e salvia Pasta al sugo vegetariano (1) Risotto di zucca e salvia Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (3) Cuoricini di merluzzo gratinati Uova strapazzate Polpette di pesce Pizza Margherita (3) Polpette delicate di pesce (4) Carote e cappuccio alla julienne Insalata e carote alla julienne Prosciutto cotto * Radicchio e/o finocchi alla julienne Insalata Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(4)** Frutta fresca Frutta fresca

- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga fave; prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso sostituire con frutta di stagione.
- 5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con insalate o radicchio o carote o finocchio o cappuccio o patate

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.

²⁾ Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati

³⁾ Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana C Settimana E Settimana B Settimana D Mezze penne al ragù di manzo (1)(2) Gnocchetti sardi al pomodoro (1) Pasta al pomodoro (1) Pasta alla pizzaiola (1) Minestra d'orzo (1) Uova strapazzate (1) Filetti di platessa al vapore Pepite di pollo e mais (1) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Uova sode Insalata e/o radicchio Insalata Spinaci in tegame Insalata e/o cappuccio alla julienne Patatine arrosto Yogurt di soia (5) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Carote e/o finocchio alla iulienne Minestra in brodo con pastina (1) Riso all'olio (1) Pastina in brodo di carne (1)(2) Riso all'olio (1) Bocconcini di tacchino arrosto Pasta al ragù di manzo (1)(2) Scaloppine di tacchino Filetti di platessa dorati al forno (1) Bollito di manzo (2) e salsa di pane (1) Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame Piselli al prezzemolo Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Frutta fresca Passato di fagioli alla Veneta (1) Pasta al ragù di verdure (1) Minestra di riso e sedano (1) Pasta agli aromi (1) Carote alla julienne Filetti di platessa dorati al forno (1) Dadolini di maiale in salsa di mele Hamburger di manzo (1)(2) Spezzatino di manzo con piselli (2) Uova sode Patatine arrosto Radicchio e carote Patate lesse Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Insalata e/o cappuccio alla julienne Farfalle/Fusilli olio e prezzemolo (1) Fusilli al pomodoro (1) Passato di verdura con pastina (1) Pasta all'olio e salvia (1) Focaccia al pomodoro (3) Pepite di pollo e mais (1) Prosciutto cotto (4) Frittata o uova strapazzate (1) Spezzatino di tacchino con verdure Prosciutto cotto (4) Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patatine arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Frutta fresca Frutta fresca Crema di patate e cannellini con crostini Sedanini all'olio e salvia (1) Crema di zucca con riso (1) Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (1)(3) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Uova strapazzate (1) Polpette di pesce (1) Focaccia al pomodoro (3) Polpette di pesce (1) Insalata Carote e cappuccio alla julienne Insalata e carote alla julienne Prosciutto cotto* (4) Radicchio e/o finocchi alla julienne Frutta fresca Yogurt di soia (5) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo guaresimale

¹⁾ Eliminare il formaggio grana.

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di manzo, sostituire con maiale o pollo o tacchino

³⁾ Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro

⁴⁾ Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte

⁵⁾ Verificare in etichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo (1)(2)	Gnocchetti sardi al pomodoro (1)	Pasta al pomodoro (1)	Pasta alla pizzaiola (1)	Risotto con zafferano (1)
Uova strapazzate (1)	Tonno	<u>Uova sode</u>	Pepite di pollo e mais (1)	Cuoricini di merluzzo gratinati (1)
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
<u>Yogurt di soia (5)</u>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Riso al radicchio (1)	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)	Riso all'olio (1)	Pastina in brodo di carne (1)(2)
Fesa di tacchino arrosto	<u>Pasta al ragù di manzo (1)(2)</u>	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno (1)	Bollito di manzo (2) e salsa di pane (1)
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	<u>Yogurt di soia (5)</u>	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta (1)	Minestra di riso e sedano (1)	<u>Pasta agli aromi (1)</u>	Carote alla julienne	<u>Pasta al ragù di verdure (1)</u>
Filetti di platessa dorati al forno (1)	Arrosto di maiale in salsa di mele	<u> Hamburger di manzo (1)(2)</u>	Spezzatino di manzo con piselli (2)	<u>Tonno</u>
Patate arrosto	<u>Patate lesse</u>	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Radicchio e carote
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	<u>Yogurt di soia (5)</u>
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo (1)	Fusilli al pomodoro (1)	Passato di verdura con pastina (1)	<u>Pasta all'olio e salvia</u> (1)
Focaccia al pomodoro (3)	Cotoletta di pollo	Prosciutto cotto (4)	Frittata o uova strapazzate (1)	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto (4)	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	<u>Yogurt di soia (5)</u>	Frutta fresca	Frutta fresca
Pasta all'olio e salvia (1)	Crema di patate e cannellini con crostini (1)	Risotto di zucca e salvia (1)	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (1)(3)
Cuoricini di merluzzo gratinati (1)	Uova strapazzate (1)	Polpette di pesce (1)	Focaccia al pomodoro (3)	<u>Polpette di pesce (</u> 1)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne	Prosciutto cotto *(4)	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	<u>Yogurt di soia (5)</u>	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Eliminare il formaggio grana.

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di manzo, sostituire con maiale o pollo o tacchino

³⁾ Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro

⁴⁾ Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte

⁵⁾ Verificare in etichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana B Settimana C Settimana F Settimana A Settimana D Mezze penne ragù di manzo (1)(2) Pasta al pomodoro (1) Pasta alla pizzaiola (1) Risotto con zafferano (1) Pasta al pomodoro (1) Uova strapazzate (1) Tonno Pepite di pollo e mais (1) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Uova sode Insalata e/o radicchio Insalata e/o cappuccio alla julienne Biete all'olio Insalata Spinaci in tegame Yogurt di soia (5) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Riso al radicchio (1) Pastina in brodo di carne (1)(2) Carote e/o finocchio alla julienne Pasta alla pizzaiola (1) Riso all'olio (1) Fesa di tacchino arrosto Pasta al ragù di manzo (1)(2) Scaloppine di tacchino Filetti di platessa dorati al forno (1) Bollito di manzo (2) e salsa di pane (1) Carote e/o finocchio alla julienne Carote alla julienne Carote alla julienne Piselli in tegame Tnsalata Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Frutta fresca Passato di fagioli alla Veneta (1) Riso al pomodoro (1) Carote alla julienne Pasta al ragù di verdure (1) Pasta agli aromi (1) Filetti platessa dorati al forno (1) Arrosto di maiale in salsa di mele Hamburger di manzo (1)(2) Spezzatino di manzo con piselli (2) Tonno Patate arrosto Fagiolini all'olio Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Radicchio e carote Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo (1) Insalata e/o cappuccio alla julienne Fusilli al pomodoro (1) Passato di verdura con pastina (1) Pasta all'olio e salvia (1) Focaccia al pomodoro (3) Cotoletta di pollo Prosciutto cotto (4) Frittata o uova strapazzate (1) Spezzatino di tacchino con verdure Prosciutto cotto (4) Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Insalata e/o cappuccio alla julienne Patate arrosto Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5) Frutta fresca Frutta fresca Pasta all'olio e salvia (1) Pasta al sugo vegetariano (1) Risotto di zucca e salvia (1) Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (1)(3) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Uova strapazzate (1) Polpette di pesce (1) Focaccia al pomodoro (3) Polpette di pesce (1) Insalata Carote e cappuccio alla julienne Insalata e carote alla julienne Prosciutto cotto* (4) Radicchio e/o finocchi alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt di soia (5)

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Eliminare il formaggio grana.

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di manzo, sostituire con maiale o pollo o tacchino

³⁾ Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoli

⁴⁾ Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinati e derivati del latte

⁵⁾ Verificare in etichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LEGUMI

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Minestra d'orzo (1)
Frittata o uova strapazzate	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne (1)
Bocconcini di tacchino	Pasticcio con ragù di manzo (2)	Bocconcini di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	<u>Biete all'olio</u>	<u>Patate al prezzemolo</u>	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca
Vellutata di verdura con crostini (1)	Minestra di riso e sedano (1)	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Dadolini di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	<u>Spezzatino di manzo con polenta</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci (2)
Patatine arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Finocchio alla julienne gratinato al forno	rasticció di ricotta e spinaci (2)
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina (1)	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita (2)	Pepite di pollo e mais	Pasticcio prosciutto e caciottina (3)	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure (1)
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia	Vellutata di patate e porri con crostini (1)	Crema di zucca con riso (1)	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (3)
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita (3)	Polpette delicate di pesce (4)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto *	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati
- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano legumi, (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube), prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi, (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube); prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione.

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LEGUMI SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne (1)
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo (2)	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	<u>Biete all'olio</u>	<u>Patate al prezzemolo</u>	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca
Vellutata di verdura con crostini (1)	Minestra di riso e sedano (1)	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Arrosto di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	<u>Spezzatino di manzo con polenta</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci (2)
Patate arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	<u>Finocchio alla julienne gratinato al forno</u>	1 do 1100 de 1100 (1 de 5 printe) (2)
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina (1)	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita (2)	Cotoletta di pollo	Pasticcio prosciutto e caciottina (2)	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure (1)
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia	Vellutata di patate e porri con crostini (1)	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (3)
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita (3)	Polpette delicate di pesce (4)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne	Prosciutto cotto *	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati
- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano legumi, (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube), prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi, (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube); prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione.

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI LEGUMI

MENU' INVERNALE 2012 - SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne (1)
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo (2)	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	<u>Biete all'olio</u>	Carote alla julienne	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca
Vellutata di verdura con crostini (1)	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Arrosto di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con polenta	Pasticcio di ricotta e spinaci (2)
Patate arrosto	<u>Insalata e carote alla julienne</u>	Cappuccio e/o carote alla julienne	<u>Finocchio alla julienne gratinato al forno</u>	rasticció di ricorta e spinaci (2)
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (4)
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina (1)	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita (2)	Cotoletta di pollo	Pasticcio prosciutto e caciottina (2)	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure (1)
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogur† (4)	Frutta fresca	Frutta fresca
<u>Sedanini all'olio e salvia</u>	Pasta al sugo vegetariano (1)	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (3)
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita (3)	Polpette delicate di pesce (4)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto *	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt (4)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

- 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "lasagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalle fave, nel qual caso adottare il menù con esclusione di latte e derivati
- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "gnocchi di patate" e "base per pizza" non contengano legumi, (piselli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube), prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi, (piselli, fagiolin, fagiolini, lenticchie, lupini, fave ceci, soia, arachidi e carrube); prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione.

¹⁾ Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

	I	I		
Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Minestra d'orzo
Frittata o uova strapazzate	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne
Bocconcini di tacchino	Pasticcio con ragù di manzo	Bocconcini di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patatine arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Pepite di pollo e mais	Pasticcio di verdura con caciotta	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Crema di zucca con riso	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Mezze penne al ragù di manzo	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo di carne
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Cotoletta di pollo	Pasticcio di verdura con caciotta	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Settimana A	Settimana B	Settimana C	Settimana D	Settimana E
Mezze penne al ragù di manzo	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla parmigiana	<u>Pastina in brodo di carne</u>
Fesa di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno	Bollito di manzo e salsa di pane
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Carote alla julienne	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	Polpettone di manzo	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/ Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	Cotoletta di pollo	Pasticcio di verdura con caciotta	Frittata/uova strapazzate	Spezzatino di tacchino con verdure
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Pasta al sugo vegetariano	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

				•
Mezze penne al sugo vegetariano	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Minestra d'orzo
Frittata o uova strapazzate	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese	<u>Crocchette di ricotta e verdure</u>	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>
Filetti di platessa dorati al forno	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	Filetti di platessa dorati al forno	<u>Frittata</u>
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	<u>Filetti di platessa dorati al forno</u>	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patatine arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	Pasticcio di verdura con caciotta	Frittata/uova strapazzate	<u>Tonno</u>
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Crema di zucca con riso	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Mezze penne al sugo vegetariano	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	<u>Crocchette di ricotta e verdure</u>	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>
<u>Filetti di platessa dorata al forno</u>	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	Filetti di platessa dorati al forno	<u>Frittata</u>
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	<u>Filetti di platessa dorati al forno</u>	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	<u>Pasticcio di verdura con caciotta</u>	Frittata/uova strapazzate	<u>Tonno</u>
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI TUTTI I TIPI DI CARNE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Mezze penne al sugo vegetariano	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Tonno	Monte Veronese	Crocchette di ricotta e verdure	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>
<u>Filetti di platessa dorata al forno</u>	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	Filetti di platessa dorati al forno	<u>Frittata</u>
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Carote alla julienne	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	<u>Riso all'olio</u>	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	<u>Filetti di platessa dorati al forno</u>	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	<u>Pasticcio di verdura con caciotta</u>	Frittata o uova strapazzate	<u>Tonno</u>
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Pasta al sugo vegetariano	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
Cuoricini di merluzzo gratinati	Uova strapazzate	Polpette di pesce	Pizza Margherita	Polpette delicate di pesce
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo (1)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (1)	Pasta al pomodoro (1)	Pasta alla pizzaiola (1)	Minestra d'orzo (1)
<u>Platessa dorata al forno (1)</u>	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese (4)	Pepite di pollo e mais (1)(2)	Asiago Dop (4)
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana (1)	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)	Risotto alla parmigiana (1)	Pastina in brodo di carne (1)
Bocconcini di tacchino arrosto	<u>Pasta con ragù di manzo (1)</u>	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno (1)	Bollito di manzo e salsa di pane (1)
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta (1)	Minestra di riso e sedano (1)	Pasta all'olio e grana (1)	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Dadolini di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo (1)	Spezzatino di manzo con piselli	<u>Pasta al ragù di verdure (1)</u>
Patatine arrosto	Purè (1)	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana (1)	Fusilli al pomodoro (1)	Passato di verdura con pastina (1)	Pasta al burro e salvia (1)
Pizza Margherita (3)(4)	Pepite di pollo e mais (1)(2)	<u>Caciottina</u>	Cuoricini di merluzzo al pomodoro	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia (1)	Crema di patate e cannellini con crostini (1)	Crema di zucca con riso (1)	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (1)(3)
Cuoricini di merluzzo gratinati (1)	Cuoricini di merluzzo gratinati (1)	Polpette di pesce (1)	Pizza Margherita (3)(4)	Polpette delicate di pesce (1)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto *	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano uova, prodotti a base di uova, contenenti derivati delle uova; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta formaggio l'assenza di lisozima da uovo ed, eventualmente, sostituire con mozzarella o crescenza o ricotta.

¹⁾ Utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di pollo, sostituire con maiale o manzo o tacchino



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo (1)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (1)	Pasta al pomodoro (1)	Pasta alla pizzaiola (1)	Risotto con zafferano (1)
<u>Platessa dorata al forno (1)</u>	Tonno	Monte Veronese (4)	Pepite di pollo e mais (1)(2)	Asiago Dop (4)
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese (1)	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)	Risotto alla parmigiana (1)	Pastina in brodo di carne (1)
Fesa di tacchino arrosto	<u>Pasta con ragù di manzo (1)</u>	Scaloppine di tacchino	Filetti di platessa dorati al forno (1)	Bollito di manzo e salsa di pane (1)
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta (1)	Minestra di riso e sedano (1)	Pasta all'olio e grana (1)	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Arrosto di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo (1)	Spezzatino di manzo con piselli	<u>Pasta al ragù di verdure (1)</u>
Patate arrosto	Purè (1)	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana (1)	Fusilli al pomodoro (1)	Passato di verdura con pastina (1)	Pasta al burro e salvia (1)
Pizza Margherita (3)(4)	Cotoletta di pollo (2)	<u>Caciottina</u>	<u>Tonno</u>	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Pasta all'olio e salvia (1)	Crema di patate e cannellini con crostini (1)	Risotto di zucca e salvia (1)	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (1)(3)
Cuoricini di merluzzo gratinati (1)	<u>Cuoricini di merluzzo gratinati (1)</u>	Polpette di pesce (1)	Pizza Margherita (3)(4)	Polpette delicate di pesce (1)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne	Prosciutto cotto *	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di pollo, sostituire con maiale o manzo o tacchino

³⁾ Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano uova, prodotti a base di uova, contenenti derivati delle uova; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

4) Verificare in etichetta formaggio l'assenza di lisozima da uovo ed, eventualmente	e, sostituire con mozzarella o crescenza o ricotta.	



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana B Settimana C Settimana D Settimana E Mezze penne al ragù di manzo (1) Pasta pomodoro e ricotta (1) Pasta al pomodoro (1) Pasta alla pizzaiola (1) Risotto con zafferano (1) Platessa dorata al forno (1) Tonno Monte Veronese (4) Pepite di pollo e mais (1)(2) Asiago Dop (4) Insalata e/o radicchio Insalata Spinaci in teaame Insalata e/o cappuccio alla julienne Biete all'olio Yogurt Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Risotto radicchio e Monte Veronese (1) Carote e/o finocchio alla julienne Pasta alla pizzaiola (1) Risotto alla parmigiana (1) Pastina in brodo di carne (1) Pasta con ragù di manzo (1) Filetti di platessa dorati al forno (1) Bollito di manzo e salsa di pane (1) Fesa di tacchino arrosto Scaloppine di tacchino Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame Carote alla julienne Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt Antipasto misto di verdure crude (carote Passato di fagioli alla Veneta (1) Pasta all'olio e grana (1) Carote alla julienne Riso al pomodoro (1) e radicchio) Stracchino Arrosto di maiale in salsa di mele Polpettone di manzo (1) Spezzatino di manzo con piselli Pasta al ragù di verdure (1) Fagiolini all'olio Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta Piselli al pomodoro Patate arrosto Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata e/o cappuccio alla julienne Fusilli al pomodoro (1) Passato di verdura con pastina (1) Pasta al burro e salvia (1) (1) Pizza Maraherita (3)(4) Cotoletta di pollo (2) Caciottina Spezzatino di tacchino con verdure Tonno Prosciutto cotto Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patate arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt Insalata e finocchi alla julienne Pasta all'olio e salvia (1) Pasta al sugo vegetariano (1) Risotto di zucca e salvia (1) Gnocchi al pomodoro (1)(3) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Cuoricini di merluzzo gratinati (1) Polpette di pesce (1) Pizza Margherita (3)(4) Polpette delicate di pesce (1) Insalata e carote alla julienne Prosciutto cotto * Radicchio e/o finocchi alla julienne Insalata Carote e cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt

- 3) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" e "gnocchi di patate" non contengano uova, prodotti a base di uova, contenenti derivati delle uova; nel gual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Verificare in etichetta formaggio l'assenza di lisozima da uovo ed, eventualmente, sostituire con mozzarella o crescenza o ricotta.

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano

²⁾ Se nel certificato medico è vietata anche la carne di pollo, sostituire con maiale o manzo o tacchino



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI GLUTINE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Mezze penne al ragù di manzo (1)(2)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (1)(2)	Pasta al pomodoro (1)(2)	Pasta alla pizzaiola (1)(2)	Crema di verdura con riso (2)
Frittata o uova strapazzate (2)	Filetti di platessa al vapore	Monte Veronese	Pepite di pollo e mais (2)(3)(4)	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto
Yogurt (6)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto alla parmigiana (2)	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina (1)(2)	Risotto alla parmigiana (2)	Pastina in brodo di carne (1)(2)
Bocconcini di tacchino arrosto	Pasticcio con ragù di manzo (1)(2)(3)	Scaloppine di tacchino (3)	Filetti di platessa dorati al forno (2)(3)	Bollito di manzo e salsa di pane (2)(3)
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (6)	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta (1)(2)	Minestra di riso e sedano (2)	Pasta all'olio e grana (1)(2)	Carote alla julienne	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	Dadolini di maiale in salsa di mele	Polpettone di manzo (2)(3)	Spezzatino di manzo con piselli	Pasticcio di ricotta e spinaci (1)(2)(3)
Patatine arrosto	Purè (2)	Cappuccio e/o carote alla julienne	Polenta (4)	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (6)
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana (1)(2)	Insalata	Passato di verdura con pastina (1)(2)	Pasta al burro e salvia (1)(2)
Pizza Margherita (1)	Pepite di pollo e mais (2)(3)(4)	Pasticcio prosciutto e caciottina (1)(2)(3)(5)	Frittata/uova strapazzate (2)	Spezzatino di tacchino con verdure
Prosciutto cotto (5)	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt (6)	Frutta fresca	Frutta fresca
Sedanini all'olio e salvia (1)(2)	Crema di patate e cannellini con crostini (1)(2)	Crema di zucca con riso (2)	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro (1)(2)
Cuoricini di merluzzo gratinati (2)(3)(4)	Uova strapazzate (2)	Polpette di pesce (2)(3)	Pizza Margherita (1)	Polpette delicate di pesce (2)(3)
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne	Prosciutto cotto * (5)	Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt (6)	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo quaresimale

¹⁾ Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

²⁾ Procedura interna: utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato in busta.

³⁾ Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

⁴⁾ Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

⁶⁾ Utilizzare yogurt che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



Pizza Margherita (1)

Prosciutto cotto (5)

Ravioli di magro all'olio e salvia (1)(2)

Cuoricini di merluzzo gratinati (2)(3)(4)

Frutta fresca

Insalata

Frutta fresca

Settimana A

MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI GLUTINE

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana C

Settimana D

Frittata/uova strapazzate (2)

Insalata e finocchi alla julienne

Patate arrosto

Frutta fresca

Pizza Margherita (1)

Prosciutto cotto *(5)

Frutta fresca

Settimana F

Spezzatino di tacchino con verdure

Insalata e/o cappuccio alla julienne

Gnocchi al pomodoro (1)(2)

Polpette delicate di pesce (2)(3)

Radicchio e/o finocchi alla julienne

Frutta fresca

Frutta fresca

Mezze penne al ragù di manzo (1)(2) Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta (1)(2) Pasta al pomodoro (1)(2) Pasta alla pizzaiola (1)(2) Risotto con zafferano (2) Frittata o uova strapazzate (2) Tonno Monte Veronese Pepite di pollo e mais (2)(3)(4) Asiago Dop Insalata e/o radicchio Tnsalata Spinaci in tegame Insalata e/o cappuccio alla julienne Biete all'olio Yogurt (6) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Carote e/o finocchio alla julienne Minestra in brodo con pastina (1)(2) Risotto alla parmigiana (2) Tortellini in brodo (1)(2) Risotto radicchio e Monte Veronese (2) Fesa di tacchino arrosto Pasticcio con ragù di manzo (1)(2)(3) Scaloppine di tacchino (3) Filetti di platessa dorati al forno (2)(3) Bollito di manzo e salsa di pane (2)(3) Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame Piselli al prezzemolo Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (6) Frutta fresca Antipasto misto di verdure crude (carote Passato di fagioli alla Veneta (1)(2) Minestra di riso e sedano (2) Pasta all'olio e grana (1)(2) Carote alla julienne e radicchio) Stracchino Arrosto di maiale in salsa di mele Polpettone di manzo (2)(3) Spezzatino di manzo con piselli Pasticcio di ricotta e spinaci (1)(2)(3) Cappuccio e/o carote alla julienne Patate arrosto Purè **(2)** Polenta (4) Piselli al pomodoro Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (6) Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata e/o cappuccio alla julienne Insalata Passato di verdura con pastina (1)(2) Pasta al burro e salvia (1)(2) (1)(2)

Pasticcio prosciutto e caciottina

(1)(2)(3)(5)

Yogurt (6)

Frutta fresca

Carote all'olio lessate

Risotto di zucca e salvia (2)

Insalata e/o carote alla julienne

Polpette di pesce (2)(3)

Carote e cappuccio alla julienne

Settimana B

Cotoletta di pollo (3)

Uova strapazzate (2)

Frutta fresca

(1)(2)

Yoaurt (6)

Insalata e finocchi alla julienne

Crema di patate e cannellini con crostini

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo guaresimale

¹⁾ Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

²⁾ Procedura interna: utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato in busta.

³⁾ Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

⁴⁾ Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

⁶⁾ Utilizzare yogurt che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



MENU' INVERNALE 2012/2013 CON ESCLUSIONE DI GLUTINE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard / attenersi alle note corrispondenti ai numeri elencati vicino ad ogni piatto

Settimana A Settimana B Settimana C Settimana D Settimana E Risotto con zafferano (2) Mezze penne al ragù di manzo (1)(2) Pasta pomodoro e ricotta (1)(2) Pasta al pomodoro (1)(2) Pasta alla pizzaiola (1)(2) Tonno Asiago Dop Frittata o uova strapazzate (2) Monte Veronese Pepite di pollo e mais (2)(3)(4) Insalata e/o radicchio Insalata Insalata e/o cappuccio alla julienne Biete all'olio Spinaci in tegame Yoaurt **(6)** Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Carote e/o finocchio alla julienne Risotto alla parmigiana (2) Risotto radicchio e Monte Veronese (2) Pasta alla pizzaiola (1)(2) Tortellini in brodo (1)(2) Pasticcio con ragù di manzo (1)(2)(3) Filetti di platessa dorati al forno (2)(3) Bollito di manzo e salsa di pane (2)(3) Fesa di tacchino arrosto Scaloppine di tacchino (3) Carote e/o finocchio alla julienne Piselli in tegame Carote alla julienne Insalata Carote alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (6) Antipasto misto di verdure crude (carote Pasta all'olio e grana (1)(2) Carote alla julienne Passato di fagioli alla Veneta (1)(2) Riso al pomodoro (2) e radicchio) Stracchino Arrosto di maiale in salsa di mele Polpettone di manzo (2)(3) Spezzatino di manzo con piselli Pasticcio di ricotta e spinaci (1)(2)(3) Fagiolini all'olio Piselli al pomodoro Patate arrosto Cappuccio e/o carote alla julienne Polenta (4) Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(6)** Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana Insalata Insalata e/o cappuccio alla julienne Passato di verdura con pastina (1)(2) Pasta al burro e salvia (1)(2) (1)(2)Pasticcio prosciutto e caciottina Pizza Margherita (1) Cotoletta di pollo (3) Frittata/uova strapazzate (2) Spezzatino di tacchino con verdure (1)(2)(3)(5) Prosciutto cotto (5) Insalata e finocchi alla julienne Carote all'olio lessate Patate arrosto Insalata e/o cappuccio alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca Yogurt **(6)** Ravioli di magro all'olio e salvia (1)(2) Pasta al sugo vegetariano (1)(2) Risotto di zucca e salvia (2) Insalata e finocchi alla julienne Gnocchi al pomodoro (1)(2) Cuoricini di merluzzo gratinati (2)(3)(4) Polpette delicate di pesce (2)(3) Uova strapazzate (2) Polpette di pesce (2)(3) Pizza Margherita (1) Carote e cappuccio alla julienne Insalata e carote alla julienne Insalata Prosciutto cotto *(5) Radicchio e/o finocchi alla julienne Frutta fresca Frutta fresca Yogurt (6) Frutta fresca Frutta fresca

^{*} il prosciutto sarà sostituito con il tonno nel periodo guaresimale

¹⁾ Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

²⁾ Procedura interna: utilizzare formaggio parmigiano reggianto grattugiato in busta.

³⁾ Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grattugiato notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.

⁴⁾ Utilizzare farina di mais inserita nel prontuario AIC.

⁵⁾ Utilizzare prosciutto cotto che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.

⁶⁾ Utilizzare yogurt che riporti in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



MENU' INVERNALE 2012/2013 LATTO OVO VEGETARIANO

SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Mezze penne al sugo vegetariano	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Minestra d'orzo	
Frittata o uova strapazzate	<u>Sformato con uova cipolle e patate</u>	Monte Veronese	<u>Crocchette di ricotta e verdure</u>	Asiago Dop	
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Patatine arrosto	
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
Risotto alla parmigiana	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>	
Lenticchie stufate	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	<u>Purea di ceci</u>	<u>Frittata</u>	
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne	
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)	
Stracchino	<u>Polpette di legumi</u>	<u>Fagioli all'uccelletto</u>	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci	
Patatine arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro	
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia	
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	Pasticcio di verdura con caciottina	Frittata/uova strapazzate	Morbidelle di verdure	
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patatine arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne	
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	
Sedanini all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Crema di zucca con riso	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro	
Crocchette ricotta e verdure	Uova strapazzate	Morbidelle di verdure	Pizza Margherita	<u>Piselli in tegame</u>	
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne	
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	



MENU' INVERNALE 2012/2013 LATTO OVO VEGETARIANO

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

Mezze penne al sugo vegetariano	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	Sformato con uova cipolle e patate	Monte Veronese	Crocchette di ricotta e verdure	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Minestra in brodo con pastina	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>
<u>Lenticchie stufate</u>	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	<u>Purea di ceci</u>	<u>Frittata</u>
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Piselli al prezzemolo	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Minestra di riso e sedano	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	<u>Polpette di legumi</u>	Fagioli all'uccelletto	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Purè	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	Pasticcio di verdura con caciottina	Frittata/uova strapazzate	Morbidelle di verdure
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Crema di patate e cannellini con crostini	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
<u>Crocchette ricotta e verdure</u>	Uova strapazzate	<u>Morbidelle di verdure</u>	Pizza Margherita	<u>Piselli in tegame</u>
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e/o carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



MENU' INVERNALE 2012/2013 LATTO OVO VEGETARIANO

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI VERONA

i piatti evidenziati con sottolineatura sono le variazioni apportate al menù standard

	337711114114 2	- Corringana c		
Mezze penne al sugo vegetariano	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro	Pasta alla pizzaiola	Risotto con zafferano
Frittata o uova strapazzate	<u>Sformato con uova cipolle e patate</u>	Monte Veronese	<u>Crocchette di ricotta e verdure</u>	Asiago Dop
Insalata e/o radicchio	Insalata	Spinaci in tegame	Insalata e/o cappuccio alla julienne	Biete all'olio
Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Risotto radicchio e Monte Veronese	Carote e/o finocchio alla julienne	Pasta alla pizzaiola	Risotto alla parmigiana	<u>Crema di farro e ceci</u>
<u>Lenticchie stufate</u>	<u>Pasticcio di verdure</u>	<u>Uova sode</u>	<u>Purea di ceci</u>	<u>Frittata</u>
Carote e/o finocchio alla julienne	Piselli in tegame	Carote alla julienne	Insalata	Carote alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
Passato di fagioli alla Veneta	Riso al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Minestra di riso patate e porri	Antipasto misto di verdure crude (carote e radicchio)
Stracchino	<u>Polpette di legumi</u>	Fagioli all'uccelletto	<u>Polpette di legumi</u>	Pasticcio di ricotta e spinaci
Patate arrosto	Fagiolini all'olio	Cappuccio e/o carote alla julienne	Carote alla julienne	Piselli al pomodoro
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt
Insalata e/o cappuccio alla julienne	Farfalle/Fusilli olio, prezzemolo e grana	Insalata	Passato di verdura con pastina	Pasta al burro e salvia
Pizza Margherita	<u>Mozzarella</u>	Pasticcio di verdura con caciottina	Frittata/uova strapazzate	Morbidelle di verdure
	Insalata e finocchi alla julienne	Carote all'olio lessate	Patate arrosto	Insalata e/o cappuccio alla julienne
Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
Ravioli di magro all'olio e salvia	Pasta al sugo vegetariano	Risotto di zucca e salvia	Insalata e finocchi alla julienne	Gnocchi al pomodoro
<u>Crocchette ricotta e verdure</u>	Uova strapazzate	Morbidelle di verdure	Pizza Margherita	<u>Piselli in tegame</u>
Insalata	Carote e cappuccio alla julienne	Insalata e carote alla julienne		Radicchio e/o finocchi alla julienne
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca