



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

**ALLEGATO
AT02**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENU PER
CIASCUNA TIPOLOGIA DI
UTENTI**

Sommario

| | | |
|-------------|--|----|
| ARTICOLO 1 | Organizzazione dei menù | 3 |
| ARTICOLO 2 | Esempi menù estivo e invernale..... | 3 |
| ARTICOLO 3 | Elenco preparazioni e ricette | 3 |
| ARTICOLO 4 | Gestione degli spuntini/merende di metà mattina e degli spuntini/merende pomeridiane | 65 |
| ARTICOLO 5 | Gestione del pasto sostitutivo per uscita didattica..... | 66 |
| ARTICOLO 6 | Gestione del menù alternativo in occasione di sospensione dell'attività scolastica..... | 66 |
| 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 | Spuntini, merende e cestini per uscita didattica per diete speciali | 76 |

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) |
| MINISTRA D'ORZO |
| MINISTRA 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 |

| |
|---|
| 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 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 |

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

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|-------|--|--------|---|--------|-----------------------|--------|
| CREMA DI PATATE E CANNELLINI CON CROSTINI | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | | |
| CREMA DI PATATE E LATTUGA CON CROSTINI | | <p>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.</p> <p>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</p> | | <p>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.</p> <p>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</p> | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|-------|--|--------|--|--------|-----------------------|--------|
| | | 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. | | | |
| CREMA DI ZUCCHINE CON RISO | | <p>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.</p> <p>Mondare, lavare, tagliare le 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.</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|---|--------|---|--------|---|--------|
| FARFALLE/FUSILLI ALLA CREMA DI PORRI E GRANA | | 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 | |
| | | 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. | | Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose. | |
| FUSILLI AL PESTO | | 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 | |
| | | 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 | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-------------------------------------|-----------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | e aggiungere olio e formaggio grana. | | e aggiungere olio e formaggio grana. | | e aggiungere olio e formaggio grana. | |
| GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | | | | |
| GNOCCHI POMODORO | AL | <p>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</p> <p>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.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | 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 PASTORA(TACCHINO, VERDURE, PISELLI) | ALLA TACCHINO, VERDURE, PISELLI) | 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. | | 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. | | 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 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. | | Mondare, lavare, tritare le 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. | | Mondare, lavare, tritare le 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. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|----------------------------------|-------|--|--------|--|--------|-----------------------|--------|
| MINESTRA D'ORZO | | <p>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</p> <p>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.</p> | | | | | |
| MINESTRA DI RISO E SEDANO | | <p>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</p> <p>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</p> | | <p>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</p> <p>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</p> | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|--|--------|--|--------|-----------------------|--------|
| | | <p>con olio extravergine d'oliva e grana.</p> <p>Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>con olio extravergine d'oliva e grana.</p> <p>Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | | |
| PASSATO DI VERDURA CON PASTINA | | <p>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</p> <p>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 a crudo.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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</p> <p>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 a crudo.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------------|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| PASTA AGLI AROMI | | 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. | |
| | | 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 SALVIA | | 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. | |
| | | 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 | | Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote, aggiungere i pelati e portare a cottura, per ultimo | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|---|--------|--|--------|--|--------|
| | | 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 AL POMODORO E BASILICO | | 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. | |
| | | 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. | | Pasta di semola di grano duro 90 g Pomodori pelati 60 g Piselli surgelati 25 g Cipolla, carota 8 g Olio extravergine di oliva 7 g Formaggio grana 7 g Sale q.b. | |
| | | Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori | | Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori | | Sbucciare lavare e tritare le cipolle e le carote, stufarle con brodo vegetale. Aggiungere i pomodori | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-------------------------------|-------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | 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 | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>Carne di manzo 30 gr Pasta di semola di grano duro 90 gr Pomodori Pelati 60 gr Sedano 2 gr Carote 4 gr Cipolle 4 gr Olio extra vergine di oliva 4 gr Formaggio grana 7 gr Brodo vegetale (sedano, carote, cipolle) qb</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|----------------------------------|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| PASTA AL RAGU' DI PESCE | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| PASTA AL SUGO VEGETARIANO | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| PASTA AL TONNO PREZZEMOLO E LIMONE | | 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. | |
| | | 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 conservato caldo. | | 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 conservato caldo. | | 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 conservato caldo. | |
| PASTA ALL'OLIO E GRANA | | | | | | Pasta 90 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 7 g 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 | | Pasta 70 g Pomodori pelati 60 g Origano q.b. Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b. Formaggio grana 5 g | | 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 | | Addensare il pomodoro, portarlo a cottura, salare e frullare. Aggiungere olio | | Addensare il pomodoro, portarlo a cottura, salare e frullare. Aggiungere olio | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|------------------------------------|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | extravergine d'oliva a crudo e origano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire aggiungendo il formaggio grana. | | extravergine d'oliva a crudo e origano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire aggiungendo il formaggio grana. | | extravergine d'oliva a crudo e origano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire aggiungendo il formaggio grana. | |
| PASTA CON ZUCCHINE | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per i pasti trasportati, ammorbidire il sugo con del brodo vegetale.</p> | |
| PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA | | <p>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.</p> <p>Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.</p> | | <p>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.</p> <p>Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.</p> | | <p>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.</p> <p>Mettere a bagno i fagioli il giorno precedente.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------------------|-----------------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | 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. | | 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. | |
| PASTICCIO PROSCIUTTO CACIOTTA | BIANCO E | <p>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.</p> <p>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 doratura della superficie.</p> | | <p>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.</p> <p>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 doratura della superficie.</p> | | <p>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.</p> <p>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 doratura della superficie.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|-------|---|--------|---|--------|---|--------|
| PASTICCIO CON RAGÙ DI MANZO | | 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 | | Carne di manzo 30 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 | |
| | | 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 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 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 sugo, spolverizzando con grana. Infornare a 160° per circa 20 minuti. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|-------|---|--------|--|--------|--|--------|
| | | Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare la pasta senza glutine e il parmigiano reggiano in buste monodose. | | Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare la pasta senza glutine e il parmigiano reggiano in buste monodose. | | Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare la pasta senza glutine e il parmigiano reggiano in buste monodose. | |
| PASTICCIO DI ZUCCA E RADICCHIO | | <p>Lasagna all'uovo 35 gr Ricotta di mucca 30 gr Zucca 120 gr Radicchio 50 gr Cipolla 20 gr Carote 25 gr Latte 80 gr Farina di frumento 4 gr Burro 2 gr Grana 4 gr Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A parte preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi,</p> | | <p>Lasagna all'uovo 40 gr Ricotta di mucca 35 gr Zucca 130 gr Radicchio 55 gr Cipolla 25 gr Carote 30 gr Latte 100 gr Farina di frumento 5 gr Burro 4 gr Grana 5 gr Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A parte preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi,</p> | | <p>Lasagna all'uovo 50 gr Ricotta di mucca 40 gr Zucca 150 gr Radicchio 60 gr Cipolla 30 gr Carote 35 gr Latte 120 gr Farina di frumento 6 gr Burro 5 gr Grana 7 gr Brodo vegetale (sedano, cipolla, carota) qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A parte preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina setacciata, aggiungere il latte caldo, cercando di sciogliere bene i grumi,</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|----------------------------------|-------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | <p>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 formaggio grana. Infornare a 160" per circa 20 minuti fino a doratura.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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 formaggio grana. Infornare a 160" per circa 20 minuti fino a doratura.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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 formaggio grana. Infornare a 160" per circa 20 minuti fino a doratura.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta e farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| PASTINA IN BRODO DI CARNE | | <p>Pastina di semola di grano duro 35 gr Cipolla, carota, sedano 7 gr Formaggio grana 3 gr Brodo di carne qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare pastina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|---------------------|--------|---|--------|--|--------|
| RAVIOLI DI MAGRO ALL'OLIO E SALVIA | | | | <p>Tortelloni freschi alla ricotta e spinaci 80 gr Formaggio grana 5 gr Olio extra vergine di oliva 6 gr Sale e salvia qb</p> <p>Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, e condire con l'olio precedentemente insaporito con la salvia, aggiungere il grana.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare ravioli senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>Tortelloni freschi alla ricotta e spinaci 100 gr Formaggio grana 7 gr Olio extra vergine di oliva 7 gr Sale e salvia qb</p> <p>Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, e condire con l'olio precedentemente insaporito con la salvia, aggiungere il grana.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare ravioli senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| RAVIOLI DI MAGRO POMODORO E BASILICO | | | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-------------------------------|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| RISO AL POMODORO | | 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. | |
| | | 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. | | 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. | | 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 extravergine di oliva. Per le cucine con pasti interni | | 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 | | 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 | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | 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. | | Riso 70 g Formaggio Grana 5 g Olio extravergine di oliva 6 g Basilico 1 g Sale q.b. | | 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. | | Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condirlo con l'olio ed il basilico frullati insieme ed aggiungere il grana. | | 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. | | Riso 70 g Piselli surgelati 30 g Cipolla 2 g Carote 3 g Porri 2 g Grana 5 g Olio extravergine d'oliva 6 g Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b. Sale q.b. | | Riso 90 g Piselli surgelati 35 g Cipolla 3 g Carote 4 g Porri 3 g Grana 7 g Olio extravergine d'oliva 7 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 | | Cuocere i piselli facendoli stufare con cipolla, porri, carote e brodo vegetale. Incorporare il riso e cuocere aggiungendo brodo vegetale. A fine | | Cuocere i piselli facendoli stufare con cipolla, porri, carote e brodo vegetale. Incorporare il riso e cuocere aggiungendo brodo vegetale. A fine | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------|-------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | 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. | | 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 CON ZUCCHINE | | | | <p>Riso 70 g Zucchine 50 g Cipolla o porri 4 g Olio extravergine di oliva 2 g Burro 2 g Formaggio grana 5 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, cipolla, carota) q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Riso 90 g Zucchine 70 g Cipolla o porri 5 g Olio extravergine di oliva 3 g Burro 3 g Formaggio grana 7 g Sale q.b. Brodo vegetale(sedano, cipolla, carota) q.b.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|-------|---------------------|--------|---|--------|--|--------|
| RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE | | | | <p>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</p> <p>Besciamella dietetica (Solo per pasti trasportati: Latte 50 gr Farina di Frumento 1 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> | | <p>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</p> <p>Besciamella dietetica (Solo per pasti trasportati: Latte 55 gr Farina di Frumento 2 gr Sale qb Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-------------------------------|-------------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | | | <p>crema di radicchio avendo cura di frullare per evitare la formazione di piccoli coaguli. Cuocere a parte il riso parboiled in abbondante acqua salata.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine preparare la besciamella con pane grattugiato senza glutine, e utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>crema di radicchio avendo cura di frullare per evitare la formazione di piccoli coaguli. Cuocere a parte il riso parboiled in abbondante acqua salata.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine preparare la besciamella con pane grattugiato senza glutine, e utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| RISOTTO PARMIGIANA | ALLA | <p>Riso 60 gr Burro 3 gr Cipolla 10 gr Olio extravergine di oliva 2 gr Formaggio grana 4 gr Sale qb</p> <p>BESCIAMELLA (SOLO PER I PASTI TRASPORTATI): Latte 60 gr Farina 2 gr Sale qb Brodo vegetale qb</p> <p>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.</p> <p>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,</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|----------------------|---|--------|--|--------|--|--------|
| | | <p>amalgamare il tutto fino a quando il risotto ha raggiunto la densità desiderata.</p> <p>Per le diete cn esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose e farina senza glutine.</p> | | | | | |
| RISOTTO PILOTA/RISO AL BIANCO | ALLA RAGÙ | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>Riso 90 g Lonza di maiale 30 g Brodo vegetale (sedano, cipolla e carota) qb Cipolla e carota 10 g Olio extravergine di oliva 5 g Formaggio grana 7 g Sale qb Salvia e rosmarino qb</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine e di uova e derivati, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|---------------------|--------|--|--------|--|--------|
| RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE | | | | 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: Latte 60 gr Farina 2 gr Sale qb Brodo vegetale qb | | 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 | |
| | | | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare farina senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| | | | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---|--|---|--|---|--|--------|
| RISOTTO/CREMA DI RISO CON ZUCCA E SALVIA | | Riso 60 gr | | Riso 70 gr | | Riso 90 gr | |
| | | Zucca 40 gr | | Zucca 50 gr | | Zucca 70 gr | |
| | | Cipolla 2 gr | | Cipolla 2 gr | | Cipolla 2 gr | |
| | | Carote 2 gr | | Carote 2 gr | | Carote 2 gr | |
| | Olio extravergine di oliva 3 gr | | Olio extravergine di oliva 4 gr | | Olio extravergine di oliva 5 gr | | |
| | Formaggio Grana 4 gr | | Formaggio Grana 5 gr | | Formaggio Grana 7 gr | | |
| | Sale qb | | Sale qb | | Sale qb | | |
| | Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb | | Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb | | Brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) qb | | |
| | Salvia qb | | Salvia qb | | Salvia qb | | |
| | | <p>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. Togliere 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 aggiungere il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.</p> | | <p>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. Togliere 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 aggiungere il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.</p> | | <p>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. Togliere 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 aggiungere il grana. Per i pasti trasportati cuocere a parte il riso parboiled.</p> | |
| | | 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. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-----------------------------------|-------|--|--------|--|--------|---|--------|
| SEDANINI AL BURRO E SALVIA | | <p>sedanini 60 g Burro 3 g Formaggio grana 4 g Olio extravergine d'oliva 2 g Salvia fresca q.b. Sale q.b.</p> <p>Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condirla con l'olio extravergine d'oliva, precedentemente insaporito con la salvia, il burro ed il grana.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare pasta senza glutine e parmigiano reggiano in buste monoporzione.</p> | | | | | |
| TORTELLINI IN BRODO | | | | <p>Tortellini freschi alla carne di manzo 50 gr Cipolla, carota, sedano 8 gr Formaggio grana 4 gr Brodo di carne qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare tortellini senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>Tortellini freschi alla carne di manzo 80 gr Cipolla, carota, sedano 10 gr Formaggio grana 5 gr Brodo di carne qb Sale qb</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare tortellini senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-------|---|--------|---|--------|--|--------|
| VELLUTATA DI VERDURE CON PASTINA | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| VELLUTATA ZUCCHINE CON CROSTINI | | <p>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.</p> <p>Prendere le zucchine, lavarle, e tagliarle a pezzi piccoli, aggiungere patate tagliate a dadi e basilico sminuzzato; assemblate il tutto e mettere la pentola</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | PRIMI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-----------------------|-------|---|--------|---------------------|--------|-----------------------|--------|
| | | <p> 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. </p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| 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 | | 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 | | 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. | | 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. | | 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 | | Asiago 40 g | | Asiago 50 g | | Asiago 60 g | |
| | | Porzionare il formaggio e riporlo in frigorifero su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di servire. | | Porzionare il formaggio e riporlo in frigorifero su un vassoio, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di servire. | | Porzionare il formaggio e 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 PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---------|---|--------|------------------|--------|--------------------|--------|
| BOCCONCINI DI MAIALE AL LATTE | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | | | | |
| BOCCONCINI DI MAIALE AL LIMONE | | <p>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.</p> <p>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</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | morbido. Salare e a fine cottura aggiungere olio mescolato con farina e limone. | | | | | |
| BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI | | <p>Carne di manzo anteriore 70 g</p> <p>Carote 8 g</p> <p>Sedano 2 g</p> <p>Cipolla 10 g</p> <p>Aglione q.b.</p> <p>Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.</p> <p>Olio extravergine d'oliva 4 g</p> <p>Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Carne di manzo anteriore 90 g</p> <p>Carote 9 g</p> <p>Sedano 3 g</p> <p>Cipolla 11 g</p> <p>Aglione q.b.</p> <p>Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.</p> <p>Olio extravergine d'oliva 5 g</p> <p>Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Carne di manzo anteriore 120 g</p> <p>Carote 12 g</p> <p>Sedano 6 g</p> <p>Cipolla 13 g</p> <p>Aglione q.b.</p> <p>Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b.</p> <p>Olio extravergine d'oliva 7 g</p> <p>Brodo vegetale(sedano, carota, cipolla) q.b.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---------|--|--------|---|--------|---|--------|
| BOCCONCINI DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO) | | 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. | | | | | |
| | | 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. | | | | | |
| BOLLITO DI MANZO | | 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 | |
| | | 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. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|--|--------|---|--------|---|--------|
| BRACIOLINE DI MAIALE AL ROSMARINO | | | | Lonza di maiale 70 g Farina 5 g Olio extravergine 3 g Sale aromaticcato q.b. Brodo vegetale q.b. Sgrassare e tagliare la lonza a fettine, infarinare 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. | | Lonza di maiale 90 g Farina 7 g Olio extravergine 4 g Sale aromaticcato q.b. Brodo vegetale q.b. Sgrassare e tagliare la lonza a fettine, infarinare 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. | |
| COTOLETTA DI POLLO AGLI AROMI | | | | Petti di pollo 70 g Farina 1 g Pane grattugiato 2 g Sale aromatizzato q.b. Olio extravergine di oliva 2 g 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. | | Petti di pollo 90 g Farina 1 g Pane grattugiato 2 g Sale aromatizzato q.b. Olio extravergine di oliva 3 g 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 PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| 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. | | 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. | | 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. | | 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. | | 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 GRATINATI | | Cuoricini di merluzzo 80 g Farina di frumento e mais q.b. Pane comune grattugiato q.b. Formaggio grana 2 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. | | Cuoricini di merluzzo 100 g Farina di frumento e mais q.b. Pane comune grattugiato q.b. Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. | | Cuoricini di merluzzo 130 g Farina di frumento e mais q.b. Pane comune grattugiato q.b. Formaggio grana 4 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale aromatizzato con salvia e rosmarino q.b. | |
| | | 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|------------------------------|-----------------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | 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 | DI MANZO | Manzo biologico taglio posteriore 60 g Olio extravergine 3 g Rosmarino q.b. Sale aromatico 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|-----------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | 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/BOCCONCINI TACCHINO ARROSTO | DI | <p>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</p> <p>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).</p> | | <p>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</p> <p>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).</p> | | <p>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</p> <p>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).</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|--|--------|---|--------|---|--------|
| FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE | | <p>Filetti di platessa 80 g Succo di limone q.b. Olio extravergine di oliva 2 g Aglio, prezzemolo q.b.</p> <p>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 tritato e succo di limone.</p> | | | | | |
| FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO | | <p>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</p> <p>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.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|-----------------|--|--------|--|--------|--|--------|
| FRITTATA / STRAPAZZATE ZUCCHINE | UOVA CON | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| FRITTATA O STRAPAZZATE | UOVA | <p>Uova pastorizzate 50 g Latte 7 g Formaggio grana 3 g Olio extravergine di oliva 1 g Sale q.b.</p> <p>Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.</p> <p>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.</p> <p>Per le uova strapazzate: ungere la padella e</p> | | <p>Uova pastorizzate 70 g Latte 8 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine di oliva 2 g Sale q.b.</p> <p>Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.</p> <p>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.</p> <p>Per le uova strapazzate: ungere la padella e</p> | | <p>Uova pastorizzate 90 g Latte 9 g Formaggio grana 5 g Olio extravergine di oliva 2 g Sale q.b.</p> <p>Sbattere con una frusta la uova con il latte, sale e grana.</p> <p>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.</p> <p>Per le uova strapazzate: ungere la padella e</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | <p>riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>riscaldarla, versare il composto mescolando continuamente fino a quando le uova siano cotte e spezzettate.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine, utilizzare parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO | | | | <p>Manzo bio posteriore 70 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Manzo bio posteriore 90 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------|---------|------------------|--------|---|--------|---|--------|
| LONZA DI MAIALE AL LATTE | | | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| MANZO ARROSTO | | | | <p>Manzo biologico taglio posteriore 70 g Olio extravergine 5 g Rosmarino q.b. Sale aromaticcazo q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Manzo biologico taglio posteriore 90 g Olio extravergine 7 g Rosmarino q.b. Sale aromaticcazo q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|---|--------|---|--------|--|--------|
| MONTE VERONESE | | Monte Veronese 40 g | | Monte Veronese 50 g | | Monte Veronese 60 g | |
| MORBIDELLE PROSCIUTTO E PATATE DI | | <p>Patate 60 g Prosciutto 30 g pane grattugiato 6 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapate. 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.</p> | | <p>Patate 70 g Prosciutto 40 g pane grattugiato 8 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapate. 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.</p> | | <p>Patate 80 g Prosciutto 50 g pane grattugiato 12 g Olio extravergine d'oliva 1 g N.B NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Lavare e lessare le patate sbucciate e passarle con lo schiacciapate. 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.</p> | |
| MOZZARELLA | | Mozzarella 40 g | | Mozzarella 50 g | | Mozzarella 60 g | |
| PALLINE DI MANZO AL POMODORO | | <p>Manzo bio posteriore 60 g pomodori pelati 10 g Formaggio grana 2 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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</p> | | | | | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | 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. | | | | | |
| PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS | | <p>Petti di pollo 60 g Farina(bianca e gialla) 3 g Pane grattugiato 1 g Formaggio grana 2 g Olio extravergine 1 g Sale aromatizzato q.b.</p> <p>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 parti diverse delle teglie.</p> | | <p>Petti di pollo 70 g Farina(bianca e gialla) 3 g Pane grattugiato 1 g Formaggio grana 2 g Olio extravergine 1 g Sale aromatizzato q.b.</p> <p>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 parti diverse delle teglie.</p> | | <p>Petti di pollo 90 g Farina(bianca e gialla) 3 g Pane grattugiato 1 g Formaggio grana 2 g Olio extravergine 1 g Sale aromatizzato q.b.</p> <p>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 parti diverse delle teglie.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------|---------|--|--------|---|--------|---|--------|
| PIZZA MARGHERITA | | 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. | |
| | | 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. | |
| PLATESSA DORATA AL FORNO | | | | 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 | |
| | | | | 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 PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-----------------------------------|---------|---|--------|--|--------|--|--------|
| POLENTA | | Farina di mais 30 gr Acqua qb Sale qb 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. | | Farina di mais 40 gr Acqua qb Sale qb 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. | | Farina di mais 45 gr Acqua qb Sale qb 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. | |
| POLPETTE DELICATE DI PESCE | | Merluzzo 90 g Yogurt magro naturale 20 g Formaggio grana 4 g Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo e basilico q.b. Olio extravergine d'oliva 1 g 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. | | Merluzzo 110 g Yogurt magro naturale 25 g Formaggio grana 5 g Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo e basilico q.b. Olio extravergine d'oliva 1 g 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. | | Merluzzo 130 g Yogurt magro naturale 30 g Formaggio grana 6 g Pane comune grattugiato q.b. Prezzemolo e basilico q.b. Olio extravergine d'oliva 1 g 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. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------|---------|--|--------|--|--------|--|--------|
| 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 | | Platessa 75 g 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 | | 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. | |
| | | 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. | | 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. | | 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. | | 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. | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---------|--|--------|--|--------|--|--------|
| POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO | | 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 | |
| | | 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 PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| 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) | | 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) | | Carne di manzo 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) | |
| | | <p>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 ammolato. 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.</p> <p>Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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 ammolato. 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.</p> <p>Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | | <p>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 ammolato. 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.</p> <p>Per le ricette con esclusione di glutine utilizzare pane senza glutine e parmigiano reggiano in buste monodose.</p> | |
| PROSCIUTTO COTTO | | Prosciutto cotto 40 g | | Prosciutto cotto 60 g | | Prosciutto cotto 70 g | |
| | | Eliminare il grasso, | | Eliminare il grasso, | | Eliminare il grasso, | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata. | | affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata. | | affettare e presentare la fetta di prosciutto arrotolata. | |
| SCALOPPE DI POLLO MAMMAROSA (RICOTTA E POMODORO) | | | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| SCALOPPE DI TACCHINO AL LIMONE | | | | <p>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.</p> <p>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 minuti. A parte spremere i</p> | | <p>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.</p> <p>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 minuti. A parte spremere i</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | | | | 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. | |
| SCALOPPINE/BOCCONCINI DI MAIALE AGLI AGRUMI | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina senza glutine.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina senza glutine.</p> | | <p>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</p> <p>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.</p> <p>Per le diete con esclusione di glutine utilizzare farina senza glutine.</p> | |

| DESCRIZIONE PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| 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 | | 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 | | 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. | | 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. | | 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. | |
| 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 | |
| | | 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 PIATTI | SECONDI | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------------|---------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | | aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo. | | aromatizzato. A fine cottura aggiungere l'olio extra vergine di oliva a crudo. | | 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 O SODE | | <p>Uova pastorizzate 50 g Olio extravergine d'oliva 1 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Uova pastorizzate 70 g Olio extravergine d'oliva 2 g Formaggio grana 4 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Uova pastorizzate 90 g Olio extravergine d'oliva 2 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | |

| DESCRIZIONE CONTORNO | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|---|--------|---|--------|---|--------|
| CAPUCCIO JULIENNE ALLA | 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 LESSATE ALL'OLIO | 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 LESSATE - ANTIPASTO ALL'OLIO | 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 Olio extravergine di oliva 7 g sale qb | |
| 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|--|--------|--|--------|--|--------|
| | sale qb | | sale qb | | sale qb | |
| CAROTE IN AGRODOLCE | Carote 100 gr Cipolle 10 gr Olio extra vergine d'oliva 4 gr Aceto qb Sale qb Cuocere le carote precedentemente mondare 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. | | Carote 130 gr Cipolle 15 gr Olio extra vergine d'oliva 5 gr Aceto qb Sale qb Cuocere le carote precedentemente mondare 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. | | Carote 150 gr Cipolle 20 gr Olio extra vergine d'oliva 7 gr Aceto qb Sale qb Cuocere le carote precedentemente mondare 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 IN TEGAME | Fagiolini surgelati 70 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. 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. | | Fagiolini surgelati 90 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. 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. | | Fagiolini surgelati 130 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b. 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 extravergine d'oliva e sale. | | 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 extravergine d'oliva e sale. | | 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 sale. | |

| DESCRIZIONE CONTORNO | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---|--------|---|--------|---|--------|
| INSALATA DI PATATE E CAROTE | 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 | |
| | 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 ALLA JULIENNE | Insalata 20 g Carote 50 g | | Insalata 25 g Carote 70 g | | Insalata 35 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 | | Insalata 50 g Pomodori 140 g | | Insalata 70 g Pomodori 170 g | |
| | In caso di preparazione di un'insalata mista, le grammature vanno dimezzate. | | In caso di preparazione di un'insalata mista, le grammature vanno dimezzate. | | In caso di preparazione di un'insalata mista, le grammature vanno dimezzate. | |
| INSALATA E/O RADICCHIO | 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. | |
| | 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|--|--------|--|--------|--|--------|
| INSALATA E/O RADICCHIO - ANTIPASTO | 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. | |
| | 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. | |
| PATATE AL FORNO | 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 | |
| | 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 LESSE | Patate 120 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b. | | Patate 150 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b. | | | |
| | 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 PREZZEMOLATE | 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 | |
| | 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|
| | aggiungendo il prezzemolo tritato. | | aggiungendo il prezzemolo tritato. | | aggiungendo il prezzemolo tritato. | |
| PISELLI AL PREZZEMOLO | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| POMODORI | <p>Pomodori 100 g Olio extravergine d'oliva 4 g Sale q.b.</p> <p>Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.</p> | | <p>Pomodori 140 g Olio extravergine d'oliva 5 g Sale q.b.</p> <p>Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.</p> | | <p>Pomodori 170 g Olio extravergine d'oliva 7 g Sale q.b.</p> <p>Mondare, lavare e tagliare i pomodori, sgocciolarli accuratamente dal liquido di vegetazione e condirli con olio e sale.</p> | |
| POMODORI CON ORIGANO | <p>Pomodori 100 g Olio extravergine di oliva 4 g sale qb origano qb</p> | | <p>Pomodori 150 g Olio extravergine di oliva 5 g sale qb origano qb</p> | | <p>Pomodori 200 g Olio extravergine di oliva 7 g sale qb origano qb</p> | |

| DESCRIZIONE CONTORNO | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---|--------|---|--------|--|--------|
| 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. | | Pomodori 140 g Carote 130 g In caso di preparazione di un'insalata di pomodori e carote, le grammature vanno dimezzate. | | 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. | | Patate 150 gr 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 parmigiano reggiano in buste monodose. | | | |
| 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. | | Pane comune grattugiato 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 parmigiano reggiano in buste monodose. | | 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. | |

| DESCRIZIONE CONTORNO | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|--|--------|--|--------|--|--------|
| VERDURA CRUDA (INSALATA, CAROTE E ZUCCHINE JULIENNE) | Insalata | 15 g | Insalata | 15 g | Insalata | 20 g |
| | Zucchine | 35 g | Zucchine | 40 g | Zucchine | 50 g |
| | Carote | 35 g | Carote | 50 g | Carote | 50 g |
| | Olio extravergine d'oliva | 4 g | Olio extravergine d'oliva | 5 g | Olio extravergine d'oliva | 7 g |
| | Sale | q.b. | Sale | q.b. | Sale | q.b. |
| | Le singole grammature delle verdure crude sono dimezzate nel caso di contorni misti. | | Le singole grammature delle verdure crude sono dimezzate nel caso di contorni misti. | | 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 |
|--|--|
| Frutta di stagione (150 g) sbucciata e tagliata a pezzi | Pane (20 g) con marmellata o miele accompagnato da 150 g latte fresco |
| | 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 latte-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

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|---|--------|---|--------|---|--------|
| MACCHERONI AL RAGU' DI TACCHINO | Pasta di semola di grano duro 90 g | | Pasta di semola di grano duro 60 g | | Pasta di semola di grano duro 90 g | |
| | Fesa di tacchino 20 g | | Fesa di tacchino 20 g | | Fesa di tacchino 30 g | |
| | Pomodori pelati 10 g | | Pomodori pelati 10 g | | Pomodori pelati 20 g | |
| | Cipolla, carota e zucchine 6 g | | Cipolla, carota e zucchine 6 g | | Cipolla, carota e zucchine 8 g | |
| | Olio extravergine di oliva 3 g | | Olio extravergine di oliva 3 g | | Olio extravergine di oliva 4 g | |
| | Prezzemolo q.b. | | Prezzemolo q.b. | | Prezzemolo q.b. | |
| | Formaggio grana 4 g | | Formaggio grana 4 g | | Formaggio grana 7 g | |
| | Sale q.b. | | Sale q.b. | | Sale q.b. | |
| | Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b. | | Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b. | | Brodo vegetale (sedano, carota e cipolla) q.b. | |
| | 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. | | 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. | | 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. | | Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana. | | Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con il sugo e aggiungere il grana. | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| 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. | 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. | 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. | 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. | 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. |
| MINISTRA 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. | Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extravergine. | 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. | Mondare, sbucciare e lavare le verdure. Cuocere in acqua salata. Frullare e aggiungere la pastina, portarla a cottura e servire con grana e olio extravergine. | 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 extravergine. |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------|---|--------|--|--------|--|--------|
| PASTA AL PESTO | 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 | |
| | 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 VEGETARIANO | 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. | |
| | 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, condire e 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 e gli odori. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condire e 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 e gli odori. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condire e aggiungere il grana. | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---------------------------------------|---|--------|---|--------|--|--------|
| BOCCONCINI DI POLLO | <p>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)</p> <p>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.</p> | | | | | |
| CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE | <p>Patate 50 g Zucchine 20 g Carote 20 g Uova pastorizzate 10 ml Pane comune grattugiato 3 g Sale q.b.</p> <p>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</p> | | <p>Patate 60 g Zucchine 25 g Carote 25 g Uova pastorizzate 12 ml Pane comune grattugiato 5 g Sale q.b.</p> <p>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</p> | | <p>Patate 70 g Zucchine 30 g Carote 30 g Uova pastorizzate 13 ml Pane comune grattugiato 6 g Sale q.b.</p> <p>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 pane grattugiato per</p> | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--------------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | 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 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. | | Patate 60 g Zucchine 60 g Uova pastorizzate 13 ml Grana 5 g Pane comune grattugiato 6 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. | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|---|--|--------|--|--------|--|--------|
| FAGIOLI ALL'UCCELLETTO | 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 Prezzemolo e salvia q.b. Sale q.b. | |
| | 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. | | Base per pizza 100 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine di oliva 6 g Sale q.b. | | Base per pizza 110 g Pomodori pelati q.b. Origano q.b. Olio extravergine di oliva 7 g Sale q.b. | |
| | Porzionare la base per 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. | | Porzionare la base per 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. | | Porzionare la base per 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. | |
| 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. | |
| | 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 | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|-------------------------------|---|--|--|--|---|--------|
| | 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 VERDURE | DI | 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 INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|----------------------------|---|--------|---|--------|---|--------|
| | <p>tegame fino a farle asciugare.</p> <p>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.</p> | | <p>tegame fino a farle asciugare.</p> <p>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.</p> | | <p>farle asciugare.</p> <p>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.</p> | |
| PALLINE DI MANZO | <p>Manzo bio posteriore 60 g Sale q.b. Brodo vegetale q.b.</p> <p>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.</p> | | | | | |
| POLPETTINE DI MANZO | <p>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.</p> | | <p>Manzo 70 g Latte intero qb Patate 20 g Pane grattugiato senza glutine qb Brodo vegetale q.b. Olio extravergine di oliva 2 g</p> | | <p>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 g</p> | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|--|--|--------|---|--------|---|--------|
| | <p>Patate lessate 20 g Rosmarino e aglio q.b. Olio extravergine di oliva 2 g</p> <p>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.</p> | | <p>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.</p> <p>Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.</p> | | <p>g</p> <p>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.</p> <p>Durante la cottura, se necessario, irrorare con brodo vegetale.</p> | |
| ROBIOLA O RICOTTA | <p>Robiola 40 g Ricotta 50 g</p> | | <p>Robiola 50 g Ricotta 60 g</p> | | <p>Robiola 70 g Ricotta 80 g</p> | |
| SFORMATO CON UOVA, CIPOLLE E PATATE | <p>Uova pastorizzate 50 g Patate 25 g Cipolle 3 g Olio extravergine d'oliva 1 g Formaggio grana 2 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Uova pastorizzate 70 g Patate 35 g Cipolle 4 g Olio extravergine d'oliva 1,5 g Formaggio grana 3 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | | <p>Uova pastorizzate 90 g Patate 45 g Cipolle 5 g Olio extravergine d'oliva 1,5 g Formaggio grana 5 g Sale q.b.</p> <p>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.</p> | |

| PREPARAZIONE | RICETTA INFANZIA | SCUOLA | RICETTA PRIMARIA | SCUOLA | RICETTA SECONDARIA | SCUOLA |
|----------------------|---|--------|---|--------|---|--------|
| UOVO SODO | Uova | 50 g | Uova | 50 g | Uova | 50 g |
| | Olio extravergine di oliva | 2 g | Olio extravergine di oliva | 2 g | Olio extravergine di oliva | 2 g |
| | 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. | | 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. | | 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. | |
| PUREA DI CECI | Ceci secchi | 30 g | Ceci secchi | 35 g | Ceci secchi | 40 g |
| | Carota | 10 g | Carota | 12 g | Carota | 15 g |
| | Sedano | 10 g | Sedano | 12 g | Sedano | 15 g |
| | Cipolla | 5 g | Cipolla | 6 g | Cipolla | 7 g |
| | Olio extravergine di oliva | 5 g | Olio extravergine di oliva | 5 g | Olio extravergine di oliva | 5 g |
| | Sale | q.b. | Sale | q.b. | Sale | q.b. |
| | 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 extravergine d'oliva. | | 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 extravergine d'oliva. | | 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 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

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

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA

Inizio settimana A dal 23/04/2012

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

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE - COMUNE DI VERONA

Inizio settimana A dal 23/04/2012

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



Azienda ULSS 20 di Verona

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Presca d'alto menù estivo escludendo glutine a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al parere n. 2149 del 07/07/2012

AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

La Direzione Unita Igiene Nutrizione
(Dott.ssa Maria De Pardi)

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|--|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1) e (2) BACCOCCHI DI MANNALE AL ROSMARINO (3) CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | PARFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) e (2) CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (2)(3)e(4) INSALATA E/O POMODORI YOGURT (6) | PASTA AL PESTO (1) e (2) POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (2) e (3) POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2) ASAGO O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLOI) (2) MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISOTTO ALLA PARMBASANA (2) DADOLINI DI POLLO ALL'IMBONE (3) POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2) BACCOCCHI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA CAPRESE NOVA STRAPAZZATE (2) O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA AI RISELLI (1) e (2) CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (2)(3)e(4) INSALATA YOGURT (6) | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) e (2) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (2) PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA AL RAGU DI PESCE (1) e (2) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO (2) COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) e (2) MORBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) e (5) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO (1) e (2) NOVA STRAPAZZATE (2) CAROTE ALL'OLIO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2) DADOLINI DI MANNALE ALL'IMBONE (3) ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT (6) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) e (2) DADOLINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT (6) | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) e (2) PROSCIUTTO COTTO (5) PATATINE LESSE FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (1) (2) e (3) RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (2) POLPETTONE DI TACCHINO (2) e (3) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2) NOVA STRAPAZZATE (2) O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) e (2) POLPETTE DI PESCE (2) e (3) INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2) FILETTI DI PLATESSA DORATI (2) e (3) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO (2) DADOLINI DI POLLO E MANNALE CON PISELLI INSALATA YOGURT (6) | VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) e (2) PERTE DI POLLO DORATE AL MAIS (2) (3) e (4) PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) e (2) CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (2) e (3) POMODORI FRUTTA |

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


2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.

3) Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grallugiato 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.



 Azienda ULSS 20 di Verona

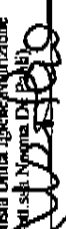
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione


 Presa d'atto n. 11/12 esclusione glutine g. 5. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al

 parere n. 2/11 del 17/07/2012

 La Direzione Unità Igiene e Nutrizione

 (D. U. S. N. Verona D. P. S.)






MENÙ ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI GLUTINE

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate ai menù standard

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|--|--|---|
| Lunedì | <p>GNOCCHIETTI SARICI POMODORO E RICOTTA (1) e (2)</p> <p>BOCCONCINI DI MANZALE AL ROSMARINO (3)</p> <p>CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PANFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) e (2)</p> <p>TONNO</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>PASTA AL PESTO (1) e (2)</p> <p>POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (2) e (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2)</p> <p>ASAGO O MONTE VERONESE</p> <p>FAGIOLINI IN TEGAME</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) (2)</p> <p>CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)</p> <p>FRUTTA</p> |
| Martedì | <p>RISO MONTE VERONESE E BASILICO (2) e (3)</p> <p>DADDOLINI DI POLLO AL LIMONE (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2)</p> <p>BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALLA CAPRESE</p> <p>UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA ALL'OLIO (1) e (2)</p> <p>CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (2)(3)(4)</p> <p>INSALATA</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)</p> <p>PALLINE DI MANZO AL POMODORO (2)</p> <p>PISELLI</p> <p>FRUTTA</p> |
| Mercoledì | <p>PASTA TONNO E POMODORO (1) e (2)</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALL'OLIO (2)</p> <p>COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>FRUTTA</p> | <p>MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)</p> <p>MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) e (5)</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>VERDURA CRUDA (faveola + carote e zucchine alla julienne)</p> <p>PIZZA MARGHERITA (1)</p> <p>PROSCIUTTO COTTO (5)</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2)</p> <p>DADDOLINI DI MANZALE AL LIMONE (3)</p> <p>ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p>YOGURT (6)</p> |
| Giovedì | <p>CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CRUSTINI (1) e (2)</p> <p>DADDOLINI DI MANZO ARROSTO</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>INSALATA</p> <p>PIZZA MARGHERITA (1)</p> <p>PROSCIUTTO COTTO (5)</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (1) (2) e (3)</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (2)</p> <p>POLPETTONE DI TACCHINO (2) e (3)</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) e (2)</p> <p>UOVA STRAPAZZATE (2) O SODE</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> |
| Venerdì | <p>PASTA CON PISELLI (1) e (2)</p> <p>POLPETTE DI PESCE (2) e (3)</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2)</p> <p>FILETTI DI PIATTESSA DORATI (2) e (3)</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALL'OLIO (2)</p> <p>DADDOLINI DI POLLO E MANZALE CON PISELLI (2) (3) e (4)</p> <p>PATATE LESSE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>VELLUTATA DI VERDURA CON CRUSTINI (1) e (2)</p> <p>PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (2) (3) e (4)</p> <p>PATATE LESSE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL PESTO (1) e (2)</p> <p>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (2) e (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> |

- 1) Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticcio, ravioli/forforoni) senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.
- 2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.
- 3) Eliminare farina e/o pane grattugiato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grallugiato 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.




 Azienda ULSS 20 di Verona

 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione


 Presa d'atto menu estivo esclusivo glutine s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al

 parere n. 11448 del 09/07/2011



 La Direzione Unità Igiene e Nutrizione

 Dott.ssa Maria Daniela




MENÙ ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA

ESCLUSIONE DI GLUTINE

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|--|--|---|--|
| Lunedì | <p>GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1) e (2)</p> <p>BRACCIOLE DI MAUALE AL ROSMARIANO (3)</p> <p>CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) e (2)</p> <p>TONNO</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>PASTA AL PESTO (1) e (2)</p> <p>POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARIANO (2) e (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2)</p> <p>ASIAGO O MONTE VERONESE</p> <p>FAGIOLINI IN TEGAME</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) (2)</p> <p>CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI)</p> <p>FRUTTA</p> |
| Martedì | <p>RISO MONTE VERONESE E BASILICO (2) e (3)</p> <p>SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) e (2)</p> <p>BROCCOCINI DI MANZO AGLI AROMI</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA ALLA CAPRESE (1)</p> <p>UOVA STRAPPAZZATE (2) O SOSE</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALMA (1) e (2)</p> <p>CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI (2)(3) e (4)</p> <p>INSALATA</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)</p> <p>HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (2)</p> <p>PISELLI</p> <p>FRUTTA</p> |
| Mercoledì | <p>PASTA TONNO E POMODORO (1) e (2)</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO ALL'OLIO (2)</p> <p>COSCE DI POLLO AL ROSMARIANO</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO</p> <p>FRUTTA</p> | <p>MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) e (2)</p> <p>MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (3) e (5)</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne)</p> <p>PIZZA MARGHERITA (1)</p> <p>PROSCIUTTO COTTO (5)</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2)</p> <p>SCALOPPE DI MAUALE AL LIMONE (3)</p> <p>INSALATA</p> <p>YOGURT (6)</p> |
| Giovedì | <p>CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) e (2)</p> <p>MANZO ARROSTO</p> <p>CAROTE ALLA JULIENNE</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>INSALATA</p> <p>PIZZA MARGHERITA (1)</p> <p>PROSCIUTTO COTTO (5)</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (1) (2) e (3)</p> <p>MOZZARELLA</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>RISO CON ZUCCHINE (2)</p> <p>POLPETTONE DI TACCHINO (2) e (3)</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA ALLA PEZZAIOLA (1) e (2)</p> <p>UOVA STRAPPAZZATE (2) O SOSE</p> <p>CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE</p> <p>FRUTTA</p> |
| Venerdì | <p>PASTA CON PISELLI (1) e (2)</p> <p>POLPETTE DI PESCE (2) e (3)</p> <p>INSALATA</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) e (2)</p> <p>FILETTI DI PLATESSA DORATI (2) e (3)</p> <p>INSALATA E/O POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> | <p>INSALATA</p> <p>RISO CON SPADIELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAUALE)</p> <p>YOGURT (6)</p> | <p>VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) e (2)</p> <p>PERTE DI POLLO DORATE AL MAIS (2) (3) e (4)</p> <p>PATATE LESSE</p> <p>FRUTTA</p> | <p>PASTA AL PESTO (1) e (2)</p> <p>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (2) e (3)</p> <p>POMODORI</p> <p>FRUTTA</p> |

- 1) Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticcio, ravioli/tortelloni) senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.
- 2) Procedura interna: utilizzare formaggio separatamente o sostituito da parmigiano reggiano in busta.
- 3) Eliminare farina e/o pane grigliato come ingrediente oppure utilizzare farina e/o pane grigliato 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.



 Azienda ULSS 20 di Verona


 Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione


 Presso il sito menu estivo esclusioni glutine 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al

 parere n. 9/11/12

Divisione Unità Igiene Nutrizione

 (Unità di Sanità Nord-Est)






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

ESCLUSIONE DI GLUTINE

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate ai menu standard

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|--|--|--|--|
| Lunedì | Gnocchetti Sardi Pomodoro e Ricotta (1) e (2) Braccoline di Manale al Rosmarino (3) Carote e Zucchine alla Julienne Frutta | Fusilli alla Crema di Zucchine con Ricotta (1) e (2) Tonno Insalata e/o Pomodori Yogurt (6) | Pasta al Pesto (1) e (2) Polpettone di Manzo al Rosmarino (2) e (3) Pomodori Frutta | Maccheroni al Ragù di Manzo (1) e (2) Asiago o Monte Veronese Fagiolini in Tegame Frutta | Riso alla Sbragla con Verdure (Pollo) (2) Caprese (Mozzarella/Pomodori) Frutta |
| Martedì | Riso Monte Veronese e Basilico (2) e (3) Scaloppine di Pollo al Limone (3) Pomodori Frutta | Pasta al sugo vegetariano (1) e (2) Boccconcini di Manzo agli Aromi Carote alla Julienne Frutta | Pasta alla Caprese (1) Uova strapazzate (2) o sode Insalata Frutta | Ravioli di Magro Olio e Salsa (1) e (2) Cioricini di Merluzzo Gratinati (2)(3)(4) Insalata Yogurt (6) | Pasta agli Aromi (1) e (2) Hamburger di Manzo al Pomodoro (2) Insalata e/o Carote Frutta |
| Mercoledì | Pasta Tonno e Pomodoro (1) e (2) Mozzarella Insalata Frutta | Riso all'olio (2) Cosce di Pollo al Rosmarino Fagiolini all'olio Frutta | Minestra in brodo vegetale (1) e (2) Morbidele di Prosciutto e Patate (3) e (6) Carote alla Julienne Frutta | Verdura Cruda (insalata + carote e zucchine alla Julienne) Pizza Margherita (1) Prosciutto cotto (6) Frutta | Pasta al Pomodoro e Basilico (1) e (2) Scaloppine di Manale al Limone (3) Insalata Yogurt (6) |
| Giovedì | Crema di Patate e Zucchine con Crostini (1) e (2) Manzo arrosto Carote alla Julienne Yogurt (6) | Insalata Pizza Margherita (1) Prosciutto cotto (6) Frutta | Pasticcio con Ragù di Manzo (1) (2) e (3) Mozzarella Insalata e/o Pomodori Frutta | Riso con Zucchine (2) Polpettone di Tacchino (2) e (3) Insalata e/o Pomodori Frutta | Pasta alla Pizzanola (1) e (2) Uova strapazzate (2) o sode Carote e Zucchine alla Julienne Frutta |
| Venerdì | Pasta con Piselli (1) e (2) Polpette di Pesce (2) e (3) Insalata Frutta | Pasta alla Norma (Pomodoro e Melanzane) (1) e (2) Filetti di Platessa Dorati (2) e (3) Insalata e/o Pomodori Frutta | Insalata Riso con Spadellata di Carne e Verdure (Pollo e Manale) Yogurt (6) | Pasta al Pomodoro (1) e (2) Pepite di Pollo Dorate al Mais (2) (3) e (4) Carote alla Julienne Frutta | Pasta al Pesto (1) e (2) Crocchette di Ricotta e Verdure (2) e (3) Pomodori Frutta |

- 1) Utilizzare pasta e/o pane e/o prodotto pronto (base per pizza, lasagna per pasticcio, ravioli/tortelloni) senza glutine notificati al Ministero della Salute o inseriti nel Prontuario AIC.
- 2) Procedura interna: utilizzare formaggio grana grattugiato separatamente o sostituito da parmigiano reggiano 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 riporta in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.
- 6) Utilizzare yogurt che riporta in etichetta la dicitura "senza glutine" o inserito nel prontuario AIC.



 Azienda ULSS 20 di Verona

 Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione

 Presa d'atto n. 15 del 20/07/12

 parere n. 9144 del 20/07/12

 La Direzione Unità Igiene Nutrizione

 (D. U. I. N.)

 (D. U. I. N.)

 (D. U. I. N.)

ESCLUSIONE DI VERONA

 U.I.S. n. 20

 S. S.

 S. S.

 S. S.

ESCLUSIONE DI VERONA

 U.I.S. n. 20

 S. S.

 S. S.

 S. S.

ESCLUSIONE DI VERONA

 U.I.S. n. 20

 S. S.

 S. S.

 S. S.

ESCLUSIONE DI VERONA

 U.I.S. n. 20

 S. S.

 S. S.

 S. S.

ESCLUSIONE DI VERONA

 U.I.S. n. 20

 S. S.

 S. S.

 S. S.

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLA - BELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISMO)

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|---|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA BOCCONCINI DI MANNALE AL ROSMARIANO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARIANO POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL RAGU DI MANZO ASIAGO O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISOTTO ALLA PARMIGIANA DADDOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE IN TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA AI PISELLI (5) CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO PISELLI (4) FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA AL RAGU DI PESCE MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSMARIANO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO UOVA STRAPAZZATE CAROTE ALL'OLIO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO DADDOLINI DI MANNALE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADDOLINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) PROSCIUTTO COTTO PATATINE LESSE FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (2) RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (5) POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PIATTESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO DADDOLINI DI POLLO E MANNALE CON PISELLI (5) INSALATA YOGURT | VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MANS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |


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

2) Verificare in etichetta che il prodotto provenga "Base per pizza" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati delle fave, nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

3) Verificare in etichetta che il prodotto provenga "Lassagne all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati della fave, nel qual caso sostituire con pasta al ragù di manzo.

4) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con patate o insalata o carota.

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

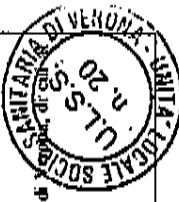


AZIENDA ULSS 20 VERONA

MENÙ ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISMO)

Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
 Presa d'atto unimó esecutivo esclusione fave a 2011-12 Retzione Scolastica Comune di Verona
 parere n. *21449* *27/7/2012*

La Dietista Unita Igienista Nutrizionista
 (Dott.ssa Marina D. Pochi)
M. Pochi



| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|--|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA BIOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FAREFALLINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONICINI AL RAGU DI MANZO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO DADOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BIOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE AL TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUCURCINI DI MERLIZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO PISELLI (4) FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO DADOLINI DI MAIALE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADOLINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (5) POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PIATTESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO DADOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI (5) INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PERTE DI POLLO DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |


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

2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati della fave, nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Lussine all'uovo" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati della fave, nel qual caso sostituire con pasta al ragù di manzo.

4) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con patate e insalata o carote.

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



 Azienda ULSS 10 di Verona

 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

 Presso d'atto menu estivo esclusione di fave 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona

 numero n. 21442

 La Dedicata Unità Igiene Nutrizionali

 (Dalla Sala Regia Dedicata)

21/07/12

 [Signature]

U.L.S. S. SOLO SANITARIA AL VERONA - UNITA' LOCALE n. 20

MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI FAVE (FAVISINO)

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|--|---|--|--|--|
| Lunedì | CACIOTTI SARDI POMODORO E RICOTTA BRACCIOLE DI MANALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONINO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO ASAJGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE CAPPRESI (MOZZARELLA/POMODORO) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPPRESI UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUCURINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO PISELLI (4) FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONINO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRINA IN BRODO VEGETALE (2) MORBIELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO SCALOPPE DI MANALE AL LIMONE INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (5) POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MANALE) (5) INSALATA YOGURT | VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPIE DI POLLO DORATE AL MARS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHEFFE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |

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

2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalla fave; nel qual caso sostituire con pasta di pomodoro.

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Lasagna affumico" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati dalla fave; nel qual caso sostituire con pasta di ragù di manzo.

4) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con patate o insalata o carota.

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



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
 Pressa d'atto in merito esecutivo fave a.s. 2011-12 Referente Scolastico Comune di Favisimo
 parere di *[firma]*



La Dietista Urbini Jacque Nutrizione
 (Dott.ssa Norma de Noli)
[firma]

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|--|--|---|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA BRACCIOLINE DI MANALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONINO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUCCO VEGETARIANO BIOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTA AGLI AROMI HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONINO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORIBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zuccarina alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO SCALOPPE DI MANALE AL LIMONE INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZANOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (5) POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADDELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MANALE) (5) YOGURT | PASTA AL POMODORO PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |

1) Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.
 2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "base per pizza" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati della fave; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
 3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Lessigne a fuoco" non contenga fave, prodotti a base di fave o contenenti derivati delle fave; nel qual caso sostituire con pasta al ragù di manzo.
 4) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, sostituirli con patate o insalata o carota.
 5) Se nel certificato medico sono vietati anche i piselli, eliminarli dalla preparazione.


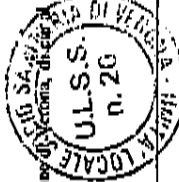
AGENZIA ULSS 20 VERONA

Menu' Estivo 2012 Scuole - Comune di Verona

ESCLUSIONE DI LEGUMI

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Presso d'atto menù estivo esclusivo Legumi a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui
patente n. del
21449

La Dietista Unità Igiene Nutrizione
D. M. ...

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|---|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA BOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT (4) | PASTA AL PESTO POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL RAGU' DI MANZO ASPARGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE CARPESSE (HOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO DADDOLINI DI MANZO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE AL TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CARPESSE NOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT (4) | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO PATATE LESSE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO POMODORI E/O INSALATA FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zuccatine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO DADDOLINI DI MAIALE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT (4) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADDOLINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT (4) | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA NOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO BOCCONCINI DI POLLO E MAIALE INSALATA YOGURT (4) | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |

1) Attenersi agli ingredienti indicati in ricetta. Non utilizzare prodotti pronti o surgelati.
 2) Verificare in etichetta che i prodotti pronti "base per pizza" non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lentichiole, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
 3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "base per pizza" non contenga legumi, piselli, fagioli, fagiolini, lentichiole, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) 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, lentichiole, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione.



AZIENDA ULSS 20 VERONA

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Presca d'alto macai estivo esclusione legumi a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
patente n. 21442 del 01/11/2012
La Direzione Provinciale Igiene e Sanitàzione
Dott. Ssa Maria D'Amico



**MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI LEGUMI**


| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDEI BRACCHOLINE DI MAVALE AL ROSMARRINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT (4) | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARRINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO ASIRAGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (FOLLO) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA OLIO E SALVA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT (4) | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO PATATE LESSE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARRINO POMODORI E/O INSALATA FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO SCALOPPE DI MAVALE AL LIMONE INSALATA YOGURT (4) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT (4) | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO E BASILICO BACCONCINI DI POLLO E MAVALE INSALATA YOGURT (4) | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHEFFE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |

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

2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lentichie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Lasagne all'uovo" non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lentichie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al ragù di manzo.

4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lentichie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carube) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione



 Azienda ULSS 26 di Verona


Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Presa d'atto menu estivo esclusioni legumi a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di

numero n. 2144 del 07/07/2012

La Direzione Unità Igiene e Nutrizione

(Dott. Stefano)



MENU ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI LEGUMI

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|--|--|--|---|
| Venerdì | GNOCCHETTI SARDA POMODORO E RICOTTA BRACCIOLE DI MANZALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONINO INSALATA E/O POMODORI YOGURT (4) | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO ASIAGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA OLIO E SALVIA CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT (4) | PASTA AGLI AROMI HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONINO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARINO POMODORI E/O INSALATA FRUTTA | MINISTRA IN BIRRO VEGETALE (1) MORIBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO SCALOPPE DI MANZALE AL LIMONE INSALATA YOGURT (4) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT (4) | INSALATA PIZZA MARGHERITA (2) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO (3) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO E BASILICO BOCCONCINI DI POLLO E MANZALE INSALATA YOGURT (4) | PASTA AL POMODORO PERPETTE DI POLLO DORATE AL MMS CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHEFFE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |

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

2) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga legumi, piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carnebe) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto "Lasagne all'uovo" non contenga legumi, (piselli), fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carnebe) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con pasta al ragù di manzo.

4) Verificare in etichetta che lo yogurt non contenga legumi (piselli, fagioli, fagiolini, lenticchie, lupini, fave, ceci, soia arachidi e carnebe) prodotti a base di legumi o contenenti derivati dei legumi nel qual caso sostituire con frutta di stagione.

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Presi d'atto mensili estivo esclusioni uova e derivati 3. 2011-12 Refezione Scolastica
ceti al parere n. 21448 del 07/07/2012
La Direzione ha autorizzato
(Data Validazione)

21448 del 07/07/2012

LA DIREZIONE REGIONALE DI VERONA
SALUTE PUBBLICA
U.L.S.S. n. 20

AGENZIA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1) BOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALINE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO (1) POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (1) POMODORI FRUTTA | MACCHERONICINI AL RAGU' DI MANZO (1) ASIAGO(4) O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1) e (2) MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISOTTO ALLA PARMIGIANA (1) DADOLINI DI POLLO AL LIMONE (2) POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE IN TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE FILETTI DI PLATTESSA AL VAPORE INSALATA FRUTTA | PASTA AI PISELLI (1) CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA AL RAGU' DI PESCE (1) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO (2) FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO (1) PROSCIUTTO COTTO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) DADOLINI DI MAIALE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) PROSCIUTTO COTTO PATATE LESSE FRUTTA | PASTA CON RAGU' DI MANZO (1) RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) POLPETTONE DI TACCHINO (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) POLPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) DADOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI (2) INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) e (2) PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (1) e (5) POMODORI FRUTTA |

1) Utilizzare formaggio grana senza laccine da uova o sostituirlo con parmigiano reggiano.

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

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

5) Eliminare l'uovo dalla preparazione.

Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Presca d'alto menù estivo esclusivo per gli ospiti a.s. 2011-12 Refezione Sottostituti Compensati
cui al piacere

Azienda ULSS 20 VERONA

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

L'apotecista Unità Igiene Alimentazione
Dott. S. Palma (D. P. 01)

ULSS 20
VERONA
VOCALIA
SPOB
SARINIA DI VERONA

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|--|--|---|--|--|
| Lunedì | GROCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (1) BRACCIOLE DI MAUALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO (1) POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (1) POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) ASJAGO O MONTE VERONESE (4) FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (1) e (2) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO (1) e (4) SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE (2) POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUO VEGETARIANO (1) BACCOCCHI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE TONNO INSALATA FRUTTA | PASTA OLIO E SALVIA (1) CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA YOGURT | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1) PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO (1) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) COSCE DI POLLO AL ROSMARINO (2) FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (3) e (4) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) SCALOPPE DI MAUALE AL LIMONE INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO AGRISTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA MARGHERITA (3) e (4) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL RAGU DI MANZO (1) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE (1) POLPETTONE DI TACCHINO (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZANOLA (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) POLPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADIELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAUALE) (2) YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MANS (1) e (2) PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE (1) e (5) POMODORI FRUTTA |

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

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

3) Verificare in etichetta che il prodotto pronto base per pizza non contenga uova, prodotti a "Base di uova", contenenti derivati dalle uova nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.

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

5) Eliminare l'uovo dalla preparazione.

Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presso l'atto menu esecutivo esclusioni (ovvero derivati) as. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona, di cui al paragrafo 2.1 del ...
 La Direzione Unità Igiene (Nominazione) (Nominazione) (Nominazione)

ESCLUSIONE DI UOVA E DERIVATI

Settimana A Settimana B Settimana C Settimana D Settimana E

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|--|--|--|
| Lunedì | GIOCCHETTI SARON BRACCIOLINE DI MANIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA (1) TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO (1) POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO (1) POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) ASAGO O MONTE VERONESE (4) FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1) e (2) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO (1) e (4) SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE (2) POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) BIOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE TONNO INSALATA FRUTTA | PASTA OLIO E SALVIA (1) CUCURCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA YOGURT | PASTA AGLI AROMI (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1) INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO (1) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) COSCE DI POLLO AL ROSMARINO (2) FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRÀ IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE SCAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA (3) e (4) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) SCALOPPINE DI MANIALE AL LIMONE INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA MARGHERITA (3) e (4) PROSCIUTTO COTTO FRUTTA | PASTA AL RAGU DI MANZO (1) MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE (1) POLPETTONE DI TACCHINO (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) POUPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE) (1) FILETTI DI PLATTESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MANIALE) (2) YOGURT | PASTA AL POMODORO (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) e (2) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTI DI RICOTTA E VERDURE (1) e (5) POMODORI FRUTTA |

1) Utilizzare formaggio grana senza esclusioni da uova o sostituire con parmigiano reggiano.

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

3) Verificare in etichetta che il prodotto fornito base per pizza non contenga 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 esclusioni da uova ed eventualmente sostituire con mozzarella, crescenza o ricotta.

5) Eliminare l'uovo dalla preparazione.

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|--|--|--|---|---|
| Lunedì | <p><u>GNOCCHETTI SARDI POMODORO (1)</u> BOCCONCINI DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA</p> | <p><u>FARFALLE CON ZUCCHINE (1)</u> CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA E/O POMODORI <u>YOGURT DI SOIA (5)</u></p> | <p>PASTA AL PESTO (1) <u>HAMBURGER DI MANZO (1) e (2)</u> POMODORI FRUTTA</p> | <p>MACCHERONICI AL RAGU' DI MANZO (1) e (2) <u>UOVO SOCO</u> FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA</p> | <p>RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (1) <u>FILETTI DI PLATESSA DORATI (1)</u> POMODORI FRUTTA</p> |
| Martedì | <p><u>RISOTTO ALL'OLIO (1)</u> DADDOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA</p> | <p>PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI (2) CAROTE IN TEGAME FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO (1) UOVA STRAPPAZZATE (1) O SODE INSALATA FRUTTA</p> | <p>PASTA AI PISELLI (1) CUORCINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA <u>YOGURT DI SOIA (5)</u></p> | <p>PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) e (2) PISELLI FRUTTA</p> |
| Mercoledì | <p>PASTA AL RAGU' DI PESCE (1) <u>UOVO SOCO</u> INSALATA FRUTTA</p> | <p>CREMA DI CAROTE CON RISO (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA</p> | <p>MINIPIZZA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA</p> | <p>PASTA AL PESTO DELICATO (1) UOVA STRAPPAZZATE (1) CAROTE ALL'OLIO FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) DADDOLINI DI MAIALE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT DI SOIA (5)</p> |
| Giovedì | <p>CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADDOLINI DI MANZO ARROSTO (2) CAROTE ALLA JULIENNE <u>YOGURT DI SOIA (5)</u></p> | <p>PASSATO DI VERDURA CON PASTINA (1) PROSCIUTTO COTTO (4) PATATINE LESSE FRUTTA</p> | <p>PASTA CON RAGU' DI MANZO (1) e (2) PISELLI AL POMODORO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA</p> | <p>CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) <u>HAMBURGER DI TACCHINO (1)</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA</p> | <p>PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) UOVA STRAPPAZZATE (1) O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA</p> |
| Venerdì | <p>PASTA CON PISELLI (1) POLPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA</p> | <p>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) FILETTI DI PLATESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA</p> | <p>RISO ALL'OLIO (1) DADDOLINI DI POLLO E MAIALE CON PISELLI INSALATA <u>YOGURT DI SOIA (5)</u></p> | <p>VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) PATATE LESSE FRUTTA</p> | <p>PASTA AL PESTO (1) <u>CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA</p> |

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) 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.



Azienda ULSS 20 di Verona

Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione

Pressa d'atto menu estivo esclusione latte e derivati a.s. 2011-12. Redazione: Societaria Comune di Verona n. 20

del n. 20

11449

La Dietista Unita Igienista Nutrizionista

Dr. Elena Novati De Padua

AZIENDA ULSS 20 VERONA



**MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI**

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|--|---|---|--|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO (1) BIOCCONCINI DI MANZO AL ROSMARIANO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLINE CON ZUCCHINE (1) TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT DI SOMA (5) | PASTA AL PESTO (1) HAMBURGER DI MANZO (1) e (2) POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL RAGU' DI MANZO (1) e (2) UOVA SODE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (1) FILETTI DI PLATESSA DORATI (1) POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISO ALL'OLIO E BASILICO (1) DADOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) BIOCCONCINI DI MANZO AGLI ARCHI (2) CAROTE AL TEGAME FRUTTA | PASTA AL POMODORO (1) UOVA STRAPPAZZATE (1) O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO (1) CUCURINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA YOGURT DI SOMA (5) | PASTINA IN BRODO VEGETALE (1) PALLINE DI MANZO AL POMODORO (1) e (2) PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO (1) UOVO SODO INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) COSCETTE DI POLLO AL ROSMARIANO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRÀ IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne) FOCACCIA AL POMODORO (3) PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) DADOLINI DI MANZO AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT DI SOMA (5) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) DADOLINI DI MANZO ABBASTO (2) CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT DI SOMA (5) | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO (3) PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | PASTA CON RAGU' DI MANZO (1) e (2) PISELLI AL POMODORO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (1) HAMBURGER DI TACCHINO (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) UOVA STRAPPAZZATE (1) O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) POLPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) FILETTI DI PLATESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) DADOLINI DI POLLO E MANZO CON PISELLI INSALATA YOGURT DI SOMA (5) | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE POMODORI FRUTTA |

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 che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga 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 sola non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione.



Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizionali

Preso d'atto menu estivo esclusione latte derivati A.S. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona

cui al parere il 11/7/2012

La Dietista Unita Igienista Nutrizionista
(Dott.ssa Marina De Doffo)

AZIENDA ULSS 20 VERONA



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

I piatti evidenziati sono le variazioni apportate al menù standard

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|--|---|---|--|--|
| Lunedì | <u>GNOCCHIETTI SARDI AL POMODORO (1)</u> BRACCIOLE DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | <u>PASTA CON ZUCCHINE (1)</u> TONNO INSALATA E/O POMODORI <u>YOGURT DI SOIA (5)</u> | <u>PASTA AL PESTO (1)</u> HAMBURGER DI MANZO (1) e (2) POMODORI FRUTTA | <u>MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2)</u> <u>UOVA SODE</u> FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | <u>RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (1)</u> <u>FILETTI DI PLATESSA DORATI (1)</u> POMODORI FRUTTA |
| Martedì | <u>RISO ALL'OLIO E BASILICO (1)</u> SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | <u>PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1)</u> BACCOCCHINI DI MANZO AGLI AROMI (2) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | <u>PASTA AL POMODORO (1)</u> UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE INSALATA FRUTTA | <u>PASTA OLIO E SALVIA (1)</u> CUCURINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA <u>YOGURT DI SOIA (5)</u> | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1) e (2) PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | <u>PASTA TONINO E POMODORO (1)</u> <u>UOVA SODE</u> INSALATA FRUTTA | <u>RISO ALL'OLIO (4)</u> COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBIDELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | <u>VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne)</u> <u>FOCACCIA AL POMODORO (3)</u> PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | <u>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)</u> SCALOPPE DI MAIALE AL LIMONE INSALATA <u>YOGURT DI SOIA (5)</u> |
| Giovedì | <u>CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1)</u> MANZO ARROSTO (2) CAROTE ALLA JULIENNE <u>YOGURT DI SOIA (5)</u> | INSALATA <u>FOCACCIA AL POMODORO (3)</u> PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | <u>PASTA AL RAGU DI MANZO (3) e (2)</u> PISELLI AL POMODORO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | <u>RISO CON ZUCCHINE (1)</u> <u>HAMBURGER DI TACCHINO (1)</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | <u>PASTA ALLA PIZZAIOLA (1)</u> UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | <u>PASTA CON PISELLI (1)</u> <u>POLPETTE DI PESCE (1)</u> INSALATA FRUTTA | <u>PASTA AL POMODORO E BASILICO (1)</u> <u>FILETTI DI PLATESSA DORATI (1)</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA <u>RISO CON SPADPELLATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE)</u> <u>YOGURT DI SOIA (5)</u> | <u>MELITTATA DI VERDURA CON CROSTINI (1)</u> PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS (1) PATATE LESSE FRUTTA | <u>PASTA AL PESTO (1)</u> <u>CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA |

- 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 che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga latte, prodotti a base di latte, componenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Utilizzare prosciutto cotto senza lallosio, caseinati e derivati del latte.
- 5) Verificare in etichetta che lo yogurt di soia non contenga latte, prodotti a base di latte, componenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con frutta di stagione.



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presso d'atto menù estivo esclusivo latte e derivati a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
 cui al parere n. 91449 del 01/07/2012

AZIENDA ULSS 20 VERONA




La Direzione Igiene e Nutrizione
 (Dott.ssa Maria Pia)

**MENU' ESTIVO 2012 SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI**


| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-------------------|---|--|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO (1) BRACCIOLE DI MAIALE AL ROSMARINO CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA CON ZUCCHINE (1) TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT DI SOIA (5) | PASTA AL PESTO (1) HAMBURGER DI MANZO (1) e (2) POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO (1) e (2) UOVA SODE FAGOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (1) FILETTI DI PLATESSA DORATI (1) POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISO ALL'OLIO E BASILICO (1) SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO (1) BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI (2) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL POMODORO (1) UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA OLIO E SALVIA (1) CUDRICINI DI MERLUZZO GRATINATI (1) INSALATA YOGURT DI SOIA (5) | PASTA AGLI AROMI (1) HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO (1) e (2) INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO (1) UOVA SODE INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO (1) COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE (1) MORBELLE DI PROSCIUTTO E PATATE (4) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (frescaia + carote e zucchini alla julienne) FOCACCIA AL POMODORO (3) PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO (1) SCALOPPE DI MAIALE AL LIMONE INSALATA YOGURT DI SOIA (5) |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI (1) MANZO ARROSTO (2) CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT DI SOIA (5) | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO (3) PROSCIUTTO COTTO (4) FRUTTA | PASTA AL RAGU DI MANZO (1) e (2) PISELLI AL POMODORO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE (1) HAMBURGER DI TACCHINO (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA (1) UOVA STRAPAZZATE (1) O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI (1) POLPETTE DI PESCE (1) INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) FILETTI DI PLATESSA DORATI (1) INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADIELATA DI CARNE E VERDURE (POLLO E MAIALE) YOGURT DI SOIA (5) | PASTA AL POMODORO (1) PEPITE DI POLLO DORATE AL MAS (1) CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO (1) CROCCHETTE DI PATATE E VERDURE POMODORI FRUTTA |

- 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 che il prodotto pronto "Base per pizza" non contenga latte, prodotti a base di latte, contenenti derivati del latte; nel qual caso sostituire con pasta al pomodoro.
- 4) Utilizzare prosciutto cotto senza lattosio, caseinali 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.



AZIENDA ULSS 20 VERONA


Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Pressa d'atto scuola estivo esclusione latte e derivati s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al parere n. 911/2012 del 11/07/2012




Dr. Luca Nuzzo
Dott. Luca Nuzzo

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


| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Lunedì | GIOCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA PISELLI IN TEGAME INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI ZUCCHINE POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO ASiago O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISOTTO ALLA PARMIGIANA CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASiago O MONTE VERONESE POMODORI E CAROTE FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA AI PISELLI UOVA SODE INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTE DI LEGUMI CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO UOVA STRAPAZZATE O SODE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO PIUREA DI CECI ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA STRACCHINO PATATINE LESSE FRUTTA | PASTICCIO DI VERDURE RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO FAGIOLI ALL'UCCELLETTO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI MORBIDELLE DI VERDURE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FAGIOLI ALL'UCCELLETTO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO OLIO E BASILICO PISELLI AL POMODORO INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI CROCCHETTE DI ZUCCHINE PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizionali
Presso l'atto unico estivo latte ovo vegetariano a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al parere n. 21489 del 09/07/2012




In Dietista Unita Igiene Nutrizione
Verona Nord (a D. Paselli)



**MENÙ ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO
SCUOLE DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA**


| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|--|--|---|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA <u>UOVA SODE</u> CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA <u>PISELLI IN TEGAME</u> INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> POMODORI FRUTTA | <u>MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO</u> ASAGO O MONTE VERONESE FAGIOLI IN TEGAME FRUTTA | <u>RISO CON ZUCCHINE</u> CAPRESE (MOZZARELLA POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO <u>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASAGO O MONTE VERONESE <u>POMODORI E CAROTE</u> FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO <u>UOVA SODE</u> INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO <u>UOVA STRAPPAZZATE O SODE</u> FAGIOLI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRÀ IN BRODO VEGETALE <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchine alla julienne) <u>FOCACCIA AL POMODORO</u> MOZZARELLA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO <u>PUREA DI CECI</u> ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA <u>FOCACCIA AL POMODORO</u> <u>STRACCHINO</u> FRUTTA | <u>PASTICCIO DI VERDURE</u> MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO <u>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPPAZZATE O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO <u>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | <u>RISO OLIO E BASILICO</u> <u>PISELLI AL POMODORO</u> INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |




AZIENDA ULSS 10 VERONA

Presca d'atto incensu estivo latto ovo vegetariano a.s. 2011-12 Referente Scolastica Comune di Verona
cui al parere n. 21449 del 11/7/2012

La Dietista Unità Igiene/Alimentazione
Dott.ssa Marina Di Paolo





AZIENDA ULSS 10 VERONA

**MENÙ ESTIVO 2012 LATTO OVO VEGETARIANO
SCUOLE PRIMARIE - COMUNE DI VERONA**

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|--|---|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA <u>UOVA SODE</u> CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | RISUOLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA <u>PISELLI IN TEGAME</u> INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> POMODORI FRUTTA | <u>MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO</u> ASAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | <u>RISO CON ZUCCHINE</u> (CAPRESE (MOZZARELLA POMODORI)) FRUTTA |
| Martedì | <u>RISO MONTE VERONESE E BASILICO</u> <u>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO <u>ASAGO O MONTE VERONESE</u> <u>POMODORI E CAROTE</u> FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE <u>UOVA STRAPAZZATE O SODE</u> INSALATA FRUTTA | RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALVA <u>UOVA SODE</u> INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> <u>CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULIENNE</u> FRUTTA |
| Mercoledì | <u>PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE)</u> MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO <u>UOVA STRAPAZZATE O SODE</u> FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRÀ IN BRODO VEGETALE <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | <u>VERDURA CRUDA</u> (insalata + carote e zucchine alla julienne) <u>FOGACCIA AL POMODORO</u> <u>MOZZARELLA</u> FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO <u>PUREA DI CECI</u> INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA <u>FOGACCIA AL POMODORO</u> <u>STRACCHINO</u> FRUTTA | <u>PASTICCIO DI VERDURE</u> MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE <u>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA <u>UOVA STRAPAZZATE O SODE</u> CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO <u>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | <u>RISO OLIO E BASILICO</u> <u>PISELLI AL POMODORO</u> INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO <u>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA |



Presca d'atto inenti estivo latto ovo vegetariano dal 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al parco n. 21449 dal 11/7/2012

AZIENDA ULSS 20 VERONA

La Dietista Unipersonale Nutrizione
(Dott.ssa Marina De Paoli)

Marina De Paoli



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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|--|--|--|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI / POMODORO E RICOTTA <u>UOVA SODE</u> CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA <u>PISELLI IN TEGAME</u> INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> POMODORI FRUTTA | <u>MACCHERONI AL SUIGO VEGETARIANO</u> ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLI IN TEGAME FRUTTA | <u>RISO CON ZUCCHINE</u> CAPRESE (MOZZARELLA-POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO <u>CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE</u> POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUIGO VEGETARIANO <u>ASIAGO O MONTE VERONESE</u> <u>POMODORI E CAROTE</u> FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALVA <u>UOVA SODE</u> INSALATA YOGURT | PASTA AGLI ARCHI <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> CAPPUCCIO E CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA ALLA NORMA (POMODORO E MELANZANE) MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO <u>UOVA STRAPPAZZATE O SODE</u> FAGIOLI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchini alla julienne) <u>FOCACCIA AL POMODORO</u> <u>MOZZARELLA</u> FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO <u>PUREA DI CECI</u> INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI <u>POLPETTE DI LEGUMI</u> CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA <u>FOCACCIA AL POMODORO</u> <u>STRACCHINO</u> FRUTTA | <u>PASTICCIO DI VERDURE</u> MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE <u>FAGIOLI ALL'UCCIELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI <u>MORBIDELLE DI VERDURE</u> INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) <u>FAGIOLI ALL'UCCIELLETTO</u> INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | <u>RISO OLIO E BASILICO</u> <u>PISELLI AL POMODORO</u> INSALATA YOGURT | PASTA AL POMODORO <u>CROCCHETTE DI ZUCCHINE</u> CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Preso d'atto menu estivo latto ovo vegetariano a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al parere n. 21449 del 21/07/12

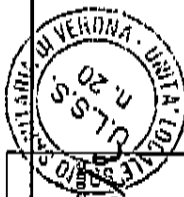
AZIENDA ULSS 20 VERONA



Diretta Unità Igiene Nutrizione
(Dott.ssa Nonina De Paoli)

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|--|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI ZUCCHINE POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISSOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTI DI PLATESSA DORATI POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MORTI VERONESE CAROTE IN TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA AI PISELLI CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTE DI LEGUMI PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA AL RAGU DI PESCE MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO UOVA STRAPAZZATE O SODE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO UOVA STRAPAZZATE CATOTE ALL'OLIO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA STRACCHINO PATATINE LESSE FRUTTA | PASTICCIO DI VERDURE RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO CRESCENZA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE INSALATA YOGURT | MELITATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



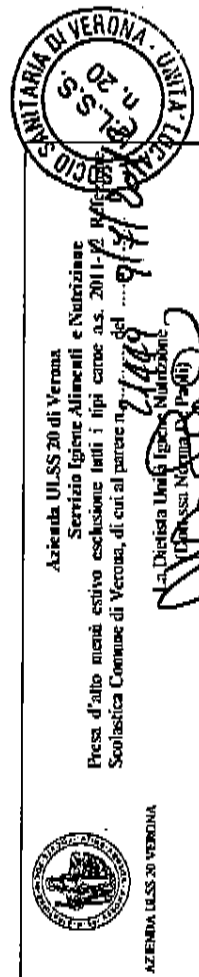
AZIENDA ULSS 20 DI VERONA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menu estivo esclusione tutti i tipi carne a.s. 2011/12
 Scolastica Comune di Verona, di cui al parere n. 977/2012
 La Direzione Unità Igiene e Nutrizione
 (non sanzionabile)



AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|--|---|---|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICCIOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICCIOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO CROSCHIETTE DI ZUCCHINE POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO FILETTI DI PLATTESSA DORATI POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE CAROTE AL TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUORI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTE DI LEGUMI PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO UOVA STRAPPAZZATE O SODE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRÀ IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATTESSA DORATI ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO STRACCHINO FRUTTA | PASTICCIO DI VERDURE MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO CRESCENZA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZANOLA UOVA STRAPPAZZATE O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATTESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO FILETTI DI PLATTESSA AL VAPORE INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROSCHIETTE DI RICCIOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|---|---|---|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTIA LJOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTIA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI ZUCCHINE POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI TEGAME FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE CAPRESE (MOZZARELLA POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE LJOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | MINISTRA IN BRODO VEGETALE POLPETTE DI LEGUMI PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO LJOVA STRAPAZZATE O SODE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (fasolaia + carote e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO STRACCHINO FRUTTA | PASTICCIO DI VERDURE MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE CRESCENZA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZANOIA LJOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTIA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presso d'atto menu estivo esclusione tutti i tipi carne a.s. 2011/12
 Scolastica Comune di Verona, di cui al prot. n. 9144 del 07/07/2012
 La Direzione Provinciale di Verona
 (Dott.ssa Natalia Di Carlo)



AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|---|--|---|---|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI ZUCCHINE POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO ASIAGO O MONTE VERONESE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | RAVIOLE DI MAGRO OLIO E SALVA CUORICCHI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTA AGLI AROMI POLPETTE DI LEGUMI INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO UOVA STRAPAZZATE O SODE FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carote e zucchini alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI POLPETTE DI LEGUMI CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO STRACCHINO FRUTTA | PASTICCIO DI VERDURE MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE CRESCENZA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZA/CLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON RISSELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA AL VAPORE INSALATA YOGURT | PASTA AL POMODORO PEPITE DI PESCE DORATE AL MAIS CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



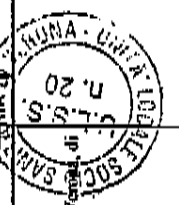
Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menu estivo esclusione tutti i tipi carne a.s. 2011-12
 Scabistica Comune di Verona, di cui al parere n. 2/11/12 del 20/07/2012
 La Dietista Unita Jerevic Nutrizione
 Dietista Nutrizionista
 [Signature]



AZIENDA ULSS 20 VERONA

MENU' ESTIVO 2012 NIDO CONDIVISO CON SCUOLA DELL'INFANZIA - COMUNE DI VERONA
ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|---|--|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONCINI AL RAGU' DI MANZO ASIAGO O STRACCHINO FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) MOZZARELLA POMODORI FRUTTA |
| Martedì | RISOTTO ALLA PARMIGIANA DADOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BOCCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE IN TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA AI PISELLI CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE PALLINE DI MANZO AL POMODORO PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA AL RAGU' DI PESCE MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | CREMA DI CAROTE CON RISO COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE MORBELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO DELICATO UOVA STRAPAZZATE CAROTE ALL'OLIO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI DADINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | PASSATO DI VERDURA CON PASTINA ASIAGO O STRACCHINO PATATE LESSE FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO RICOTTA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE IN TEGAME FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO DADOLINI DI POLLO CON PISELLI INSALATA YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI POLLO DORATE AL MANS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO GROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



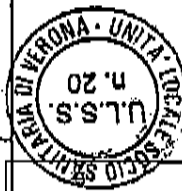
Azienda ULSS 20 di Verona
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Presa d'atto menu estivo esclusioni carne di maiale a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
 cui al parere n. 9/7/2012 del 9/7/2012
 La Direzione Provinciale Ispice Alimentazione
 (DIP) Verona



AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|---|--|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONINO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONICINI AL RAGU' DI MANZO ASIAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO DADOLINI DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUOZO VEGETARIANO BACCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE AL TEGAME FRUTTA | ORZO ALLA CAPRESE UOVA STRAPPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | PASTA ALL'OLIO CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTINA IN BRODO VEGETALE PALLINE DI MANZO AL POMODORO PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONINO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE MORBIDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zucchine alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONINO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI DADINI DI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO STRACCHINO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | CREMA DI ZUCCHINE CON RISO POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPPAZZATE O SODE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO ALL'OLIO DADOLINI DI POLLO CON PISELLI INSALATA YOGURT | MELLATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimentari e Nutrizione
Presca d'allo menu estivo esclusione di maiale a.s. 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al potere del 11/07/12



AZIENDA ULSS 20 VERONA

La Dottoressa Mariagraziana Naldi
(Dottoressa Nanna De Pisci)

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|--|---|--|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARDI, POMODORO E RICCIOTTA UOVA SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICCIOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU' DI MANZO ASAGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBIRAGLIA CON VERDURE (POLLO) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BACCONCINI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CARPESSE UOVA STRAPAZZATE O SODE INSALATA FRUTTA | RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALVA CUORICINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | MINESTRA IN BRODO VEGETALE HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO PISELLI FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINESTRA IN BRODO VEGETALE MORBDELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (insalata + carota e zuccichine alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI AL FORNO INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA FOCACCIA AL POMODORO STRACCHINO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU' DI MANZO MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SODE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PLATESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADELLATA DI POLLO E VERDURE YOGURT | VELUTATA DI VERDURA CON CROSTINI PEPITE DI POLLO DORATE AL MAIS PATATE LESSE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICCIOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



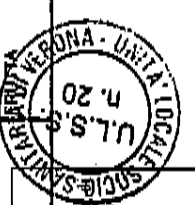
Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Preso d'atto meals estivo esclusione carne di maiale s. 2011-12 Refezione Scolastica Comunas di Verona
cui al parere n. 21449 del 11/07/2012
L'Autista Ufficiali Igiene Nutrizione
(Dott. U.S.S. Novati Daniela)



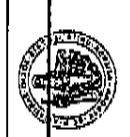
AZIENDA ULSS 20 VERONA

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

| | Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|------------------|--|---|--|--|---|
| Lunedì | GNOCCHETTI SARMI POMODORO E RICOTTA UOVA SOE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA | RISU ALLA CREMA DI ZUCCHINE CON RICOTTA TONNO INSALATA E/O POMODORI YOGURT | PASTA AL PESTO POLPETTONE DI MANZO AL ROSMARINO POMODORI FRUTTA | MACCHERONI AL RAGU DI MANZO ASIRGO O MONTE VERONESE FAGIOLINI IN TEGAME FRUTTA | RISO ALLA SBRAGLIA CON VERDURE (POLLO) CAPRESE (MOZZARELLA/POMODORI) FRUTTA |
| Martedì | RISO MONTE VERONESE E BASILICO SCALOPPE DI POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA | PASTA AL SUGO VEGETARIANO BACCOCCHI DI MANZO AGLI AROMI CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA ALLA CAPRESE UOVA STRAPAZZATE O SOE INSALATA FRUTTA | RAVOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA CUCURINI DI MERLUZZO GRATINATI INSALATA YOGURT | PASTA AGLI AROMI HAMBURGER DI MANZO AL POMODORO INSALATA E/O CAROTE FRUTTA |
| Mercoledì | PASTA TONNO E POMODORO MOZZARELLA INSALATA FRUTTA | RISO ALL'OLIO COSCE DI POLLO AL ROSMARINO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA | MINISTRA IN BRODO VEGETALE MORBIELLE DI VERDURE CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | VERDURA CRUDA (frescata + carote e zuccchina alla julienne) PIZZA MARGHERITA TONNO FRUTTA | PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTI DI PIATTESSA DORATI AL FORNO INSALATA YOGURT |
| Giovedì | CREMA DI PATATE E ZUCCHINE CON CROSTINI MANZO ARROSTO CAROTE ALLA JULIENNE YOGURT | INSALATA PIZZA AL POMODORO ASIRGO FRUTTA | PASTICCIO CON RAGU DI MANZO MOZZARELLA INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | RISO CON ZUCCHINE POLPETTONE DI TACCHINO INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | PASTA ALLA PIZZAIOLA UOVA STRAPAZZATE O SOE CAROTE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE FRUTTA |
| Venerdì | PASTA CON PISELLI POLPETTE DI PESCE INSALATA FRUTTA | PASTA ALLA NORMA (POMODORO/MELANZANE) FILETTI DI PIATTESSA DORATI INSALATA E/O POMODORI FRUTTA | INSALATA RISO CON SPADELLATA DI POLLO E VERDURE YOGURT | PASTA AL POMODORO PETITE DI POLLO DORATE AL MANO CAROTE ALLA JULIENNE FRUTTA | PASTA AL PESTO CROCCHETTE DI RICOTTA E VERDURE POMODORI FRUTTA |



Azienda ULSS 20 di Verona
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Presso d'alto livello escludono carne di maiale a 2011-12 Refezione Scolastica Comune di Verona
cui al parere n. 21449 del 9/7/2012
La Dietista Unità Igiene Nutrizione
(Maurizia Verona De Paoli)
M.P. 2012.01



AZIENDA ULSS 20 VERONA



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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 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

| 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 | 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 E |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 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 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 |
| Passato di fagioli alla Veneta (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 | Spezzatino di manzo con piselli (5) | Pasticcio di ricotta e spinaci (2) |
| Patatine arrosto | Purè | Cappuccio e/o carote alla julienne | Polenta | Piselli al pomodoro (5) |
| 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 (2) | 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 | Crema di patate e cannellini 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

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.

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



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 B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 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 | Piselli in tegame (5) | Piselli al prezzemolo (5) | Insalata | Carote alla julienne |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt (4) | Frutta fresca |
| Passato di fagioli alla Veneta (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 | 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) |
| 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 |
| <u>Sedanini all'olio e salvia</u> | Crema di patate e cannellini 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

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.

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



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 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 (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 | Piselli in tegame (5) | Carote alla julienne | Insalata | Carote alla julienne |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt (4) | Frutta fresca |
| Passato di fagioli alla Veneta (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 piselli (5) | Pasticcio di ricotta e spinaci (2) |
| Patate arrosto | Fagiolini all'olio | Cappuccio e/o carote alla julienne | Polenta | Piselli al pomodoro (5) |
| 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 |
| <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

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.

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



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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--|---|---------------------------------------|---|---|
| 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 |
| <u>Vellutata di verdura con crostini (1)</u> | 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 | <u>Finocchio alla julienne gratinato al forno</u> | Yogurt (4) |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | |
| 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 | <u>Vellutata di patate e porri con crostini (1)</u> | 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

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 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.



**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

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

* 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 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.



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

| 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 (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 |
| <u>Vellutata di verdura con crostini (1)</u> | 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 | <u>Spezzatino di manzo con polenta</u> | 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> | Yogurt (4) |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | |
| 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 |
| <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

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 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.



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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--------------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|
| 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 | <u>Cuoricini di merluzzo al pomodoro</u> | 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 | <u>Pasticcio di verdura con caciotta</u> | 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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|--------------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|
| 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 | <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 | 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 | <u>Cuoricini di merluzzo al pomodoro</u> | 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 | <u>Pasticcio di verdura con caciotta</u> | 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 | <u>Cuoricini di merluzzo al pomodoro</u> | 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 | <u>Pasticcio di verdura con caciotta</u> | 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

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

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

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

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



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

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



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

| Settimana A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|---|--|--|--|---|
| 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) | <u>Crema di verdura con riso (2)</u> |
| 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 | <u>Gnocchi al pomodoro (1)(2)</u> |
| 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.



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 A | Settimana B | Settimana C | Settimana D | Settimana E |
|---|--|--|--|---|
| 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 | Insalata | Spinaci in tegame | Insalata e/o cappuccio alla julienne | Biete all'olio |
| Yogurt (6) | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| Risotto radicchio e Monte Veronese (2) | Carote e/o finocchio alla julienne | Minestra in brodo con pastina (1)(2) | Risotto alla parmigiana (2) | Tortellini in brodo (1)(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 |
| 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 | 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) |
| Patate 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) | Cotoletta di pollo (3) | 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 | Patate arrosto | Insalata e/o cappuccio alla julienne |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt (6) | Frutta fresca | Frutta fresca |
| Ravioli di magro all'olio e salvia (1)(2) | Crema di patate e cannellini con crostini (1)(2) | Risotto di zucca e salvia (2) | Insalata e finocchi alla julienne | <u>Gnocchi al pomodoro (1)(2)</u> |
| 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/o 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.



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 |
|---|--|--|--|---|
| Mezze penne al ragù di manzo (1)(2) | Pasta 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 | Insalata | Spinaci in tegame | Insalata e/o cappuccio alla julienne | Biete all'olio |
| Yogurt (6) | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| Risotto radicchio e Monte Veronese (2) | Carote e/o finocchio alla julienne | Pasta alla pizzaiola (1)(2) | Risotto alla parmigiana (2) | Tortellini in brodo (1)(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 | Carote alla julienne | Insalata | Carote alla julienne |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt (6) | Frutta fresca |
| Passato di fagioli alla Veneta (1)(2) | Riso al pomodoro (2) | Pasta all'olio e grana (1)(2) | Carote alla julienne | Antipasto misto di verdure crude (carote 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) |
| Patate arrosto | Fagiolini all'olio | 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) | Cotoletta di pollo (3) | 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 | Patate arrosto | Insalata e/o cappuccio alla julienne |
| Frutta fresca | Frutta fresca | Yogurt (6) | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 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 | <u>Gnocchi al pomodoro (1)(2)</u> |
| 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.



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

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

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

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