



SPES

Servizi alla Persona
Educativi e Sociali

MENU' PRIMARIA Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Pasta all'ortolana
Formaggio **SG**
Finocchi **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Crema di ceci e zucca con riso
Frittata **SG**
Cavolfiori cotti all'olio **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Riso all'olio EVO **SL SG**
Filetti di merluzzo al forno **SL**
Spinaci saltati **SL SG**
Pane **SL**
Torta allo yogurt

Gnocchi di patate al ragù di manzo
Cappuccio **SL SG**
Carote cotte all'olio **SL SG**
Pane **SL**
Yogurt alla frutta **SG**

Passato di verdure invernali con
pastina
Bocconcini di pollo **SL SG**
Patate al forno o lessate **SG**
Frutta fresca invernale **SL SG**
Pane **SL**

2

Pasta al pomodoro
Rollè di tacchino **SG**
Carote **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Crema di carote con riso
Hamburger di vitellone **SL SG**
Finocchi **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Riso all'olio EVO **SL SG**
Piselli al prezzemolo **SL SG**
Patate al forno o lessate **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta all'olio EVO e grana
Filetto di platessa dorata al forno **SL**
Cappuccio **SL SG**
Frutta fresca invernale **SL SG**
Pane **SL**

Passato di verdure invernali con
pastina
Pizza o Formaggio
Insalata **SL**
Pane **SL**
Yogurt alla frutta **SG**

3

Pasta con lenticchie
Formaggio **SG**
Finocchi **SL SG**
Frutta fresca invernale **SL SG**
Pane **SL**

Pasta al pomodoro
Petto di pollo **SL**
Cappuccio **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Passato di verdure invernali con
pastina
Filetti di merluzzo al forno **SL**
Radicchio **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta al burro e salvia
Prosciutto cotto **SL SG**
Tris di Verdure invernali cotte **SL SG**
Pane **SL**
Yogurt alla frutta **SG**

Risotto alla zucca **SG**
Frittata **SG**
Carote **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

4

Pasta e fagioli
Formaggio **SG**
Carote **SL SG**
Frutta fresca invernale **SL SG**
Pane **SL**

Passato di verdure invernali con
pastina
Lonza di maiale al latte **SG**
Spinaci saltati **SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Lasagne o pasta al ragù di carne
bianca
Insalata **SL SG**
Pane **SL**
Yogurt alla frutta **SG**

Risotto alla zucca **SG**
Frittata **SG**
Cavolfiori cotti all'olio **SL SG**
Pane **SL**
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno **SL**
Patate al forno o lessate **SL SG**
Pane **SL**
Budino

SL Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine Prodotto contenente maiale

NOTE

- Nelle situazioni di emergenza o di difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime, la scuola si riserva di variare il menù. La variazione al menù sarà esposta in visione il giorno stesso.
- La somministrazione della merenda può subire uno spostamento di orario o di giorno in base alle esigenze scolastiche (es. laboratori, uscite, eventi ecc.).
- Le tipologie di merende consistono in frutta fresca, purea o succo al 100% di frutta (senza zuccheri), biscotti, fette biscottate, cracker, budino, yogurt o torta.
- Le tipologie di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.), di cereale (orzo, farro, miglio, grano, riso, ecc.) o di verdure possono variare in base all'età e al gradimento dei bambini.
- La tipologia di pesce o il taglio della carne (fettine, macinato ecc.) utilizzati potrebbero variare per andare in contro al maggior gradimento dei bambini.
- Le principali tipologie di formaggio sono asiago, montasio, caciotta fresca o stagionata, ricotta e robiola.
- Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica) sono definite nel Capitolato Speciale di appalto e riportate nella specifica ricetta nel ricettario settimanale disponibile presso il portale web www.spes.pd.it
- L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario settimanale, disponibile sul portale web www.spes.pd.it.