

MENÙ BASE INVERNALE SCOLASTICO SU 4 SETTIMANE - COMUNE DI CAVALLINO-TREPORTI (consultare allegato note al menù)

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto liquido (3) con verdure Secondo piatto (9) carne rossa Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Uova (8) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) riso Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico pesce (4) con patate/polenta (5) Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto integrale asciutto (2) Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) frutta fresca (11)
II SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Formaggio (10) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto liquido (3) con verdure Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) carne rossa con patate (5) / polenta Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) riso Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)
III SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (3) con verdure Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) formaggio Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e dolce (6)	Primo piatto asciutto (2) riso uova (8) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto liquido (3) con legumi Secondo piatto carne (9) bianca Patate (5) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)
IV SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto con legumi (2) Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) riso Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) formaggio Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e dolce (6)	Primo piatto liquido (3) Secondo piatto (9) carne rossa Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane integrale (16) e frutta fresca (11)

1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con patate/polenta (piatto unico secondo), gnocchi o lasagne al ragù (piatto unico primo), polpette o polpettone di carne con patate (piatto unico secondo), ecc.

2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, tortino di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.

3) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, seppie con polenta, ecc.

4) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane/cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.

Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. In alternativa sostituiti da un primo e un secondo nel rispetto della variabilità e nel rispetto delle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto agosto 2017. Si raccomanda di garantire la stagionalità, la varietà di frutta e verdura limitando il più possibile l'utilizzo di prodotti surgelati che vanno comunque indicati nel menù. **Per quanto non specificato e per le modalità di preparazione e cottura si fa riferimento alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto agosto 2017**

MENÙ BASE ESTIVO SCOLASTICO SU 4 SETTIMANE - (consultare allegato note al menù)

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto liquido (3) con verdure Secondo piatto (9) carne rossa Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Uova (8) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca/macedonia (11)	Primo piatto asciutto (2) riso Formaggio (10) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico pesce (4) con patate/polenta (5) Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) frutta fresca (11)
II SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Salume (13) o Formaggio (10) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto liquido (3) con verdure Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) carne rossa con patate (5) / polenta Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) riso Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)
III SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (3) con verdure Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) formaggio Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e dolce (6)	Primo piatto asciutto (2) riso uova (8) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto liquido (2) con legumi Secondo piatto carne (9) bianca Patate (5) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto a base di legumi (14) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)
IV SETTIMANA	Pranzo	Primo piatto asciutto (2) Secondo piatto (9) carne bianca Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto con legumi (2) Secondo piatto pesce (7) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Primo piatto asciutto (2) riso uova (8) Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane (16) e frutta fresca (11)	Piatto unico (4) formaggio Contorno di verdura cruda e cotta (1) Pane (16) e dolce (6)	Primo piatto liquido (3) Secondo piatto (9) carne rossa Contorno di verdura cruda o cotta (1) Pane integrale (16) e frutta fresca (11)

Note finali

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con patate/polenta (piatto unico secondo), gnocchi o lasagne al ragù (piatto unico primo), polpette o polpettone di carne con patate (piatto unico secondo), ecc.
- 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, tortino di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
- 3) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, seppie con polenta, ecc.
- 4) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane/cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi, ecc.

Tutti i piatti unici potranno essere sostituiti da un piatto unico vegetale (previa autorizzazione del Comune): lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta. In alternativa sostituiti da un primo e un secondo nel rispetto della variabilità e nel rispetto delle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto agosto 2017. Si raccomanda di garantire la stagionalità, la varietà di frutta e verdura limitando il più possibile l'utilizzo di prodotti surgelati che vanno comunque indicati nel menù. **Per quanto non specificato e per le modalità di preparazione e cottura si fa riferimento alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica del Veneto agosto 2017**

tipo Somministrazione merenda (Nido)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Merenda (latte almeno una volta a settimana)	Latte intero/parzialmente scremato/ tè/infusi di frutta/ spremuta d'arancia	frutta	yogurt	Frutta (periodicamente macedonia)	Latte intero/parzialmente scremato/ tè/infusi di frutta/ spremuta d'arancia
A scelta e a rotazione	<ul style="list-style-type: none">• biscotti• Pane e marmellata• fette biscottate con marmellata;• Gallette di Riso con marmellata• Torta secca (ogni 15 giorni)				

Per quanto non specificato si seguono le Linee guida della Regione Veneto - Agosto del 2017