

Cooperativa Provinciale Servizi soc. coop. Sociale - QUALITY CENTRO DI RISTORAZIONE			SCUOLE DELL'UNIONE SETTEVILLE		
ANNO SCOLASTICO 2024/2025			Autunno/Inverno		
GIORNO					
		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Ravioli di ricotta e spinaci* al pomodoro 1-3-6-7-9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Arrosto di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di frutta	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Pasta al ragù di legumi 1,9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Prosciutto cotto	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Fagiolini* spadellati - Insalata verde 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta all'olio evo e Grana 1,3,7
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Riso con crema di zucca* e carote* 9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Cuori di merluzzo* ai ferri 4	Lenticchie al rosmarino 1,9	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine					
INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011: 1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/l/kg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.					