Cooperativa Provinciale Servizi soc. coop. Sociale - QUALITY CENTRO DI RISTORAZIONE		SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SETTEVILLE			
ANNO SCOLASTICO 2026/2027		**Autunno/Inverno NO NOCCIOLE E UOVO CRUDO**			
GIORNO					
		1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9 Bio	Crema di patate con orzo 1-9 Bio	Pasta al ragù 1-9 Bio	Riso crema di zucchine 9 Bio
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7 Bio	Brasato di manzo 1,9 Bio	Formaggio Asiago DOP 7	Pollo al forno Bio
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12 Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Carote all'olio - Cappuccio julienne 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Lasagne al ragù* 1-3-6-7-9-10-11 Bio	Pasta al pomodoro 1- 9 Bio	Pasta pomodoro 1-7-9 Bio	Ravioli di magro burro e salvia * 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7 Bio	Sformatina di patate e formaggio 1,3,7 Bio	Polpette vegetali sugo pomodoro a parte 1,3,9
	contorno	Verdura mista cruda 12 Bio	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12 Bio	Spinaci* - Cappuccio julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Riso al pomodoro 9 Bio	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini *1- 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Nasello al forno 4	Cuor di Merluzzo al forno 4	Arrosto di tacchino 1,6,9,10,11 Bio	Spezzatino di manzo 1-9 Bio
	contorno	fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12 Bio	Purè di zucca 3,7 - Insalata verde 12 Bio	Piselli in tegame 9 - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7 Bio
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Polpettone di carne *1-3-6-7-9-10-11	Riso all'olio evo e Grana 3-7 Bio	Pasta e fagioli 1-9 Bio
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto Bio	purè *3-7 Bio	Polpette di pesce all'olio EVO *1-3-4-6 Bio	Casatella 7
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12 Bio	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12 Bio	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Crema di verdure con crostini *1 - 9 Bio	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Pasta al pomodoro e ricotta 1,7,9 Bio	Riso al pomodoro 9 Bio
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12 Bio	Affettato di tacchino Bio	Pollo ai ferri Bio	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10 Bio
	contorno	Patate al vapore - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio	Lenticchie al pomodoro - Verdura cruda mista 12 Bio	Purè di zucca 3,7 - Finocchi julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
***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					

DA INIZIO DICEMBRE, il Mercoledì della seconda settimana, la pietanza ''Purè di zucca'', verrà sostituita da ''carote julienne''

Bio Vengono impiegati prodotti biologici per alcuni alimenti al 100% e per altri in percentuali variabili, secondo quanto previsto dal Capitolato d'appalto comunale e dalla normativa vigente.
Tutti i prodotti utilizzati provengono da fornitori qualificati e tracciabili, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e qualità.

Le grammature dei piatti sono definite in base alle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Veneto"

D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 – "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" ;
LARN – V Revisione 2024.