



## Menù Scuole Primarie Comune di Cornedo

*Autunno-Inverno  
Anno Scolastico 2023-2024*

		<i>PRIMI PIATTI</i>	<i>SECONDI PIATTI</i>	<i>CONTORNI</i>	<i>DESSERT</i>
Dal 29 Gennaio al 2 Febbraio	LUN.	Bigoli al pomodoro e basilico	Fagioli all'uccelletto	Insalata e mais	Frutta fresca
	MAR.	<b>Pasticcio di lasagne al forno</b>		<b>Cavolfiore all'olio \ Carote julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	MER.	Riso alla crema di porri	Frittata al forno	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	GIO.		<b>Arrosti di tacchino al forno</b>	<b>Patate al forno \ Insalata verde</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	VEN.	Crema di carote con farro	Tonno sott'olio	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
Dal 5 al 09 Febbraio	LUN.	<b>Pasta al pomodoro e prosciutto</b>		<b>Spinaci alla parmigiana \ Ins. e radicchio</b>	<b>Budino</b>
	MAR.	Pasta al pesto delicato	Formaggio stracchino	Zucchine al tegame	Frutta fresca
	MER.	Riso all'olio	Bocconcini di pollo	Insalata e carote julienne	Frutta fresca
	GIO.	<b>Passato di verdure con riso</b>	<b>Merluzzo gratinato al forno</b>	<b>Patate all'olio</b>	<b>Frutta fresca</b>
	VEN.	Spaghetti al sugo vegetale	Fagioli al prezzemolo	Carote baby all'olio	Frutta fresca
Dal 12 al 16 Febbraio	LUN.	Passato di verdura con orzo	Straccetti di pollo	Purè di patate	Frutta fresca
	MAR.	Riso al pomodoro	Merluzzo gratinato al forno	Broccoli al tegame	Frutta fresca
	MER.	<b>Pizza margherita</b>		<b>Carote al tegame \ Insalata verde</b>	<b>Budino</b>
	GIO.	<b>Pasta al ragù di manzo</b>		<b>Fagiolini all'olio \ Cappuccio julienne</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	VEN.	Pasta alla crema di zucca	Fagioli all'uccelletto	Insalata e carote julienne	Mousse di frutta
Dal 19 al 23 Febbraio	LUN.	Riso alla milanese	Lenticchie in umido	Carote all'olio	Frutta fresca
	MAR.	<b>Pasta al ragù di carni bianche</b>		<b>Fagiolini al tegame \ Insalata e mais</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MER.	Crema di zucchine con farro	Halibut gratinato al basilico	Polenta	Mousse di frutta
	GIO.		<b>Spezzatino di maiale</b>	<b>Patate al forno \ Carote julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	VEN.	Pasta al pomodoro e origano	Frittata al forno	Spinaci al tegame	Frutta fresca
Dal 26 Febbraio al 01 Marzo	LUN.	<b>Pasta alla crema di zucchine e ricotta</b>	<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>	<b>Carote all'olio</b>	<b>Frutta fresca</b>
	MAR.	Pasta al pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo	Insalata e radicchio	Mousse di frutta
	MER.		<b>Arrosti di tacchino al forno</b>	<b>Patate al forno \ Cappuccio julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	GIO.	Minestra di pasta e fagioli	Frittata al forno	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
	VEN.	<b>Pizza margherita</b>		<b>Broccoli al tegame \ Carote julienne</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).



## Menù Scuole Primarie Comune di Cornedo

Autunno-Inverno

Anno Scolastico 2023-2024

		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DESSERT
Dal 04 al 08 Marzo	LUN.	<b>PIATTO UNICO</b>	<b>Coscetta di pollo al forno</b>	<b>Polenta \ Carote julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	MAR.	Riso alla crema di zucca	Piselli al tegame	Cappuccio julienne	Frutta fresca
	MER.	Crema di carote con crostini	Polpette di merluzzo al forno	Patate all'olio	Frutta fresca
	GIO.	Pasta al sugo vegetale	Frittata al forno	Bieta al tegame	Mousse di frutta
	VEN.	Gnocchi al pomodoro e ricotta		Zucchine gratinate \ Insalata e radicchio	Budino
Dal 11 al 15 Marzo	LUN.	Pasta al pomodoro e origano	Tonno sott'olio	Broccoli al tegame	Frutta fresca
	MAR.	<b>Pizza margherita</b>		<b>Spinaci alla parmigiana \ Insalata e mais</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MER.	Riso all'olio	Bocconcini di tacchino	Carote julienne	Mousse di frutta
	GIO.	Crema di zucchine con orzo	Polpette di manzo al forno	Purè di patate	Frutta fresca
	VEN.	Pasta al pesto delicato	Lenticchie in umido	Insalata verde	Frutta fresca
Dal 18 al 22 Marzo	LUN.	Minestra di pasta e fagioli	Formaggio Asiago	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
	MAR.	Riso all'olio	Straccetti di pollo	Insalata e carote julienne	Mousse di frutta
	MER.	<b>Pasticcio di lasagne al forno</b>		<b>Bieta al tegame \ Cappuccio julienne</b>	<b>Dolce da forno</b>
	GIO.	Riso alla milanese	Fagioli all'uccelletto	Insalata verde	Frutta fresca
	VEN.	Pasta al pomodoro e basilico	Merluzzo gratinato al basilico	Insalata e mais	Frutta fresca
Dal 25 al 29 Marzo	LUN.		<b>Spezzatino di manzo</b>	<b>Polenta \ Carote julienne</b>	<b>Yogurt alla frutta</b>
	MAR.	Passato di verdure con crostini	Bocconcini di pollo	Patate all'olio	Frutta fresca
	MER.	Riso all'ortolana	Formaggio caciotta	Carote al tegame	Frutta fresca
	GIO.	Bigoli al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Insalata e mais	Frutta fresca
	VEN.	Pasta al salmone		<b>Spinaci all'olio \ Insalata e radicchio</b>	<b>Budino</b>
Dal 01 al 05 Aprile	LUN.	Pasta alla crema di zucca	Fagioli all'uccelletto	Cavolfiore all'olio	Frutta fresca
	MAR.		<b>Spezzatino di maiale</b>	<b>Patate all'olio \ Insalata verde</b>	<b>Dolce da forno</b>
	MER.	<b>Pasta al ragù di carni bianche</b>		<b>Fagiolini al tegame \ Insal. e capp. Viola</b>	<b>Budino</b>
	GIO.	Passato di verdure con farro	Bastoncini di merluzzo al forno	Carote julienne	Frutta fresca
	VEN.	Riso al pomodoro	Frittata al formaggio	Cappuccio julienne	Mousse di frutta

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).