



MENU' PRANZO PRIMAVERILE COMUNE DI GRANTORTO SECONDARIA GRANTORTO



Rev0
DS 5700/41

anno scolastico 2021/2022

		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
		1	2	3	4	5
1 ^A SETTIMANA	Primo		RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA			ARROSTO BIO DI MAIALE AL FORNO Piatto Unico
	04/04 - 08/04		SCALOPPINA DI TACCHINO AL ROSMARINO			PATATE BIO AL FORNO
	02/05 - 06/05		INSALATA VERDE BIO CON FINOCCHI BIO			INSALATA VERDE BIO
	30/05 - 03/06		PLUMCAKE BIO AL CACAO			FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO BIO			PANE FRESCO BIO
2 ^A SETTIMANA	Primo	8	9	10	11	12
	11/04 - 15/04		MINESTRA BIO DI CAROTE E ZUCCHINE CON CROSTINI			PASTA BIO AL PESTO DI BASILICO
	09/05 - 13/05		HAMBURGER DI VITELLONE BIO AL FORNO			MONTASIO DOP
	06/06 - 10/06		PATATE BIO AL FORNO			CAROTE BIO E FINOCCHI BIO JULIENNE
			YOGURT BIO ALLA FRUTTA			FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO BIO			PANE FRESCO BIO
3 ^A SETTIMANA	Primo	15	16	17	18	19
	18/04 - 22/04		PASTA BIO AL POMODORO BIO E PISELLI BIO			SPEZZATINO BIO DI POLLO Piatto Unico
	16/05 - 20/05		AFFETTATO DI TACCHINO			PURE' BIO DI PATATE
			ZUCCHINE SPADELLATE			INSALATA VERDE BIO
			FRUTTA FRESCA BIO			FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO			PANE FRESCO BIO
4 ^A SETTIMANA	Primo	22	23	24	25	26
	25/04 - 29/04		PASTA ALLE VERDURE (TUTTO BIO)			RISO AL POMODORO (TUTTO BIO)
	23/05 - 27/05		PROSCIUTTO COTTO BIO			ASIAGO DOP
			INSALATA VERDE BIO			BIETA ALL'OLIO
			BUDINO AL CIOCCOLATO			FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO BIO			PANE FRESCO BIO

PDIC84300G - PDIC84300G - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002274 - 14/04/2022 - V.6 - E



Menù formulato sulla base dei CAM 2020 e delle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Veneto



INGREDIENTI MENU' SECONDARIA GRANTORTO

INGREDIENTI SETTIMANA N°1

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO(TUTTO BIO) P.U.: Carne di maiale bio(M), olio di semi di girasole bio, farina di riso, sale, insaporitore a base di aromi naturali
DOLCE PLUM CAKE AL CACAO (TUTTO BIO): Farina 00 bio(1)(6), misto uovo pastorizzato bio(3), cacao amaro in polvere(7), olio di semi di girasole, latte UHT bio(7), zucchero semolato, lievito in polvere, succo di limone
FINOCCHI BIO CON INSALATA VERDE BIO: Finocchio biologico con insalata biologica
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)
INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale
PATATE BIO AL FORNO: Patate bio(*), olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali, sale
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (OLIO BIO): Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci(*) (1)(3)(6)(7), olio di semi di girasole bio, sale
SCALOPPINA DI TACCHINO AL ROSMARINO: Carne di tacchino, olio di semi di girasole, sale, rosmarino
SUGO AL BURRO BIO E SALVIA: Burro bio(7), salvia

INGREDIENTI SETTIMANA N°2

CAROTE BIO E FINOCCHI BIO JULIENNE: Carote biologiche e finocchi biologici
CROSTINI: Croccantelli naturali(1)
FORM. MONTASIO DOP: Formaggio di latte vaccino (3)(7) a pasta dura
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)
HAMBURGER VITELLONE FRESCO AL FORNO (TUTTO BIO): Carne di vitellone bio(*), patate bio(*), sale
PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale
PATATE BIO AL FORNO: Patate bio(*), olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali, sale
SUGO AL PESTO ESPRESSO (OLII BIO): Olio extra vergine di oliva bio, olio di semi di girasole bio, basilico(*), mandorle(8), noci(8), prezzemolo(*), grana(7)(3), sale
VELLUTATA BIO DI CAROTE E ZUCCHINE: Carote bio(*), zucchini bio(*), patate bio(*) cipolla bio, fiocchi di patate(3)(7)(9)(12), sale
YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)

INGREDIENTI SETTIMANA N°3

FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)
INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale
PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale
POLPETTE DI MERLUZZO MSC ALLE VERDURE (TUTTO BIO): Merluzzo msc(*) (4), patate bio(*), farina di mais bio, carote bio(*), zucchini bio(*), cipolla bio(*), olio di semi di girasole bio, sale, farina di riso
PURE' DI PATATE TUTTO BIO: Patate bio(*), latte bio UHT(7), burro bio(7), grana padano DOP(3)(7), sale
SPEZZATINO POLLO E TACCHINO P.U. (TUTTO BIO): Carne di tacchino bio, pollo bio, carote bio(*), cipolla bio, polpa di pomodoro bio, farina di riso, olio di semi di girasole bio, basilico (*), sale
SUGO AL POMODORO E PISELLI (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, piselli bio(*), carote bio(*), cipolle bio, basilico(*), olio di semi di girasole bio, sale
YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)
ZUCCHINE SPADELLATE (TUTTO BIO): Zucchini bio(*), olio di semi di girasole bio, insaporitore a base di aromi naturali

INGREDIENTI SETTIMANA N°4

AFF. PROSCIUTTO COTTO BIO: Prosciutto cotto bio(M)
BUDINO AL CIOCCOLATO: Dessert a base di latte al cacao (7) UHT g 125
CAPPUCCIO BIO JULIENNE: Cavolo cappuccio bianco biologico
CAROTE BIO JULIENNE: Carote biologiche
FORM. ASIAGO DOP: Formaggio di latte vaccino (3)(7) a pasta semidura
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)
PASTA BIO: Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole, sale
RISO BIO (OLIO BIO): Riso bio, olio di semi di girasole bio, sale
SUGO ALLA PRIMAVERA (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, carote bio(*), zucchini bio(*), piselli bio(*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, basilico(*), sale
SUGO ALLE VERDURE (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, carote bio(*), zucchini bio(*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, basilico(*), sale

I CONTORNI FREDDI VENGONO CONDITI CON OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA E SALE DAL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE.

LE GRAMMATURE DEI PIATTI RISPETTANO QUANTO PREVISTO DA "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - REGIONE VENETO - 2017".

TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI SONO REALIZZATE IN UNO STABILIMENTO CHE FA USO DI: (1) Cereali contenenti glutine (grano khorasan, farro, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - (3) Uova e prodotti a base di uova - (4) Pesce e prodotti a base di pesce - (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - (6) Soia e prodotti a base di soia - (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - (8) Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio - (9) Sedano e prodotti a base di sedano - (10) Senape e prodotti a base di senape - (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale - (13) Lupini e prodotti a base di lupini - (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi. (*) indica la presenza di prodotti surgelati all'origine. (M) indica la presenza di carni suine e/o derivati. Gli ingredienti e gli allergeni descritti potrebbero variare a causa di modifiche effettuate da parte dei produttori delle materie prime o per mancata reperibilità dei prodotti. In caso di allergia o intolleranza rivolgersi al personale in servizio.