



# MENU' PRANZO AUTUNNO-INVERNO

## COMUNE DI ALBIGNASEGO

### SCUOLA SECONDARIA



Rev4  
DS 5700/41

anno scolastico 2021/2022

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
		1	2	3	4	5
1^SETTIMANA	Merenda		SPAGHETTI BIO AL RAGU' DI CARNI MISTE BIO		RISO ALLA ZUCCA BIO	
	10/01 - 14/01	Primo	ASIAGO DOP		COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	
	07/02 - 11/02	Secondo	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO		BIETA BIO ALL'OLIO EXTRA-VERGINE	
	07/03 - 11/03	Contorno	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	
		8	9	10	11	12
2^SETTIMANA	Merenda		PIZZA MARGHERITA BIO		PASTA BIO ALL'OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA BIO	
	17/01 - 21/01	Primo	PROSCIUTTO COTTO BIO senza polifosfati e caseinati		MERLUZZO MSC GRATINATO AL FORNO	
	14/02 - 18/02	Secondo	PISELLI BIO AL TEGAME		CAROTE BIO JULIENNE	
	14/03 - 18/03	Contorno	FRUTTA FRESCA BIO		BUDINO ALLA VANIGLIA	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	
		15	16	17	18	19
3^SETTIMANA	Merenda		GNOCCHI BIO ALL'AMATRICIANA		RISO ALLE VERDURE BIO	
	24/01 - 28/01	Primo	FETTINA DI MAIALE BIO AL SUGO BIO		FILETTI DI POLLO BIO AL ROSMARINO	
	21/02 - 25/02	Secondo	FINOCCHI BIO JULIENNE		PATATE BIO AL FORNO	
	21/03 - 25/03	Contorno	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	
		22	23	24	25	26
4^SETTIMANA	Merenda		PASTA E FAGIOLI (TUTTO BIO)		PASTA INTEGRALE BIO AI FORMAGGI	
	31/01 - 04/02	Primo	MOZZARELLA BIO		STRACCETTI DI VITELLONE BIO	
	28/02 - 04/03	Secondo	INSALATA VERDE BIO		SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO	
	28/03 - 01/04	Contorno	PLUMCAKE BIO AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	

Il menù può subire variazioni in corso d'opera

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA DEL PRANZO CALCOLATA SULLA MEDIA SETTIMANALE:

KCAL TOTALI 860 - PROTEINE 16% KCAL 138 - LIPIDI 24% KCAL 206 - GLUCIDI 60% KCAL 516

I menù rispettano quanto riportato dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto e Criteri Ambientali Minimi

Gli ingredienti delle pietanze sono disponibili presso i terminali, esposti nel locale mensa. Le addette alla somministrazione possono aggiungere olio extra-vergine a crudo alle pietanze. La verdura cruda sarà condita con olio extra-vergine e sale, con aceto di mele a disposizione.



## INGREDIENTI SECONDARIA VALGIMIGLI

### INGREDIENTI SETTIMANA N°1

BIETA BIO ALL'OLIO EVO: Bieta bio(\*), olio extra-vergine d'oliva, sale  
COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO: Coscette di pollo biologico, olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali  
FAGIOLINI BIO ALL'OLIO: Fagiolini bio(\*), olio di semi di girasole, sale  
FORM. ASIAGO DOP: Formaggio di latte vaccino (3)(7) a pasta semidura  
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
RISO: Riso parboiled, olio di semi di girasole, sale  
SPAGHETTI BIO: Pasta di semola di grano duro bio (1)(6), olio di semi di girasole, sale  
SUGO AL RAGU' BIO(POM.BASE BIO): Carne di maiale bio(M), pollo bio, tacchino bio, vitellone bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(\*), basilico(\*), olio di semi di girasole, sale  
SUGO ALLA ZUCCA BIO (LATTE BIO): Latte bio(7), zucca bio(\*), cipolla bio(\*), farina di riso, olio di semi di girasole, sale

### INGREDIENTI SETTIMANA N°2

AFF. PROSCIUTTO COTTO BIO: Prosciutto cotto bio(M)  
BUDINO ALLA VANIGLIA: Dessert a base di latte al gusto di vaniglia (7) UHT g 125  
CAROTE BIO JULIENNE: Carote biologiche  
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
MERLUZZO MSC GRATINATO AL FORNO (CON EVO): Merluzzo MSC(\*) (2)(4)(14), pangrattato(1), olio extra-vergine d'oliva, sale  
PARMIGIANO REGGIANO MONODOSE: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)  
PASTA BIO ALL'OLIO (CON EVO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale  
PISELLI BIO AL TEGAME (CIPOLLA BIO): Piselli bio(\*), cipolla bio(\*), olio di semi di girasole, sale  
PIZZA MARGHERITA POM. BIO: Base per pizza(1), mozzarella(7), polpa di pomodoro bio, olio di semi di girasole, sale, origano

### INGREDIENTI SETTIMANA N°3

FETTINA DI MAIALE BIO AL SUGO BIO (BASE BIO): Carne di maiale bio, polpa di pomodoro bio, carote bio(\*), cipolla bio, basilico(\*), olio di semi di girasole, sale  
FILETTI DI POLLO BIO AL ROSMARINO: Carne di pollo bio, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, farina di riso, rosmarino, sale  
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
GNOCCHI DI PATATE BIO: Gnocchi di patate da agricoltura biologica(\*) (1)(6), olio di semi di girasole, sale  
PATATE BIO AL FORNO: Patate bio (\*), olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali e sale.  
RISO: Riso parboiled, olio di semi di girasole, sale  
SUGO ALL'AMATRICIANA (POM.BASE BIO): Polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio(\*), basilico(\*), pancetta stufata(M), sale  
SUGO ALLE VERDURE BIO (POM.BASE BIO): Polpa di pomodoro bio, carote bio(\*), zucchine bio(\*), cipolla bio(\*), olio di semi di girasole, basilico(\*), sale  
YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)

### INGREDIENTI SETTIMANA N°4

CREMA BIO DI FAGIOLI S/F: Fagioli secchi bio(1), patate bio(\*), carote bio(\*), cipolla bio, polpa di pomodoro bio, sale  
DOLCE PLUMCAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO (A): Farina 00 bio(1)(6), misto uovo pastorizzato bio(3), olio di semi di girasole, latte UHT bio(7), zucchero semolato, gocce di cioccolato(6)(8), cacao amaro in polvere, lievito in bustine  
FORM. MOZZARELLA BIO: Mozzarella ottenuta da latte (7) biologico  
FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale  
PASTA INTEGRALE BIO: Pasta di semola di grano duro integrale bio(1)(6), olio di semi di girasole, sale  
PASTINA BIO PER MINESTRE: Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole, sale  
SPINACI BIO ALL'OLIO EVO: Spinaci bio(\*), olio di semi di girasole, olio extra-vergine, sale  
STRACCETTI DI VITELLONE BIO: Carne di vitellone bio, carote bio(\*), cipolla bio(\*), farina di riso, olio di semi di girasole, sale, insaporitore a base di aromi naturali  
SUGO AI FORMAGGI (CON PARMIGIANO): Latte(7), Asiago dolce DOP(7)(3), Latteria(7), Parmigiano Reggiano DOP(7), panna UHT(7), farina di riso, olio di semi di girasole, sale

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.