

MENU' PRANZO PRIMAVERILE COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA INFANZIA SANT'EULALIA

		LUNEDI 1	MARTEDI 2	MERCOLEDI 3	GIOVEDI 4	VENERDI 5	
1 ^A SETTIMANA	Primo	MINESTRA BIO DI ZUCCHINE CON PASTINA BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO ALLE ZUCCHINE (TUTTO BIO)	PASTA FREDDA FANTASIA (pomodoro, mozzarella, tonno)	PASSATO DI ORTAGGI CON RISO (TUTTO BIO)	
	Secondo	FILETTI DI POLLO BIO BRASATI	PROSCIUTTO COTTO (porzione ridotta)	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE	BOCCONCINI DI MOZZARELLA BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL FORNO	
	02/05 - 06/05	Contorno	PISELLI BIO ALL'OLIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO E LIMONE	CAROTE BIO JULIENNE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO
	30/05 - 03/06	Dessert	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
	27/06 - 01/07		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO
2 ^A SETTIMANA	Primo	RISO BIO AL BURRO BIO	PASTA BIO AL RAGU' DI MANZO Piatto Unico	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA BIO DI PATATE CON ORZO BIO	
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO NON PREFRITTI AL FORNO	INSALATA VERDE BIO	MONTASIO DOP	BURGER DI LEGUMI AL ROSMARINO	STRACCETTI DI POLLO BIO ALLA SALVIA	
	09/05 - 13/05	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	CAROTE ALL'OLIO	BIETA BIO AL TEGAME	POMODORO BIO FRESCO A FETTINE	CAROTE BIO E FINOCCHI BIO JULIENNE
	06/06 - 10/06	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO AL CIOCCOLATO	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO
3 ^A SETTIMANA	Primo	RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA	PASTA AL RAGU' DEL CORTILE (TUTTO BIO)	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON PASTINA BIO	RISO ALLE CAROTE E ZUCCHINE (TUTTO BIO)	PASTA AL POMODORO (TUTTO BIO)	
	Secondo	HAMBURGER FRESCO DI VITELLONE AL FORNO	CASATELLA TREVIGIANA DOP	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	FILETTO DI PLATESSA AL GRATIN (POM/EVO BIO)	FRITTATA BIO ALLA VENETA	
	16/05 - 20/05	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	ZUCCHINE SPADELLATE	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA VERDE BIO	SPINACI ALL'OLIO E LIMONE
	13/06 - 17/06	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO
4 ^A SETTIMANA	Primo	PASTA ALLA PRIMAVERA (TUTTO BIO)	MINESTRA DI ORTAGGI CON PASTINA BIO	PASTA AL POMODORO (TUTTO BIO)	MINESTRA DI CECI BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALL'OLIO EXTRAVERGINE BIO	
	Secondo	ASIAGO DOP	POLPETTE FRESCHE DI CARNE MISTA AL POMODORO (TUTTO BIO)	FRITTATA BIO ALLA VENETA	AFFETTATO DI TACCHINO	POLPETTE DI MERLUZZO MSC ALLA PIZZAIOLA (TUTTO BIO)	
	23/05 - 27/05	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	CAROTE BIO CON FINOCCHI BIO JULIENNE	POMODORO BIO FRESCO A FETTINE
	20/06 - 24/06	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA	TORTA AL LIMONE (UOVO/BURRO BIO)	FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO

Prodotti biologici: ceci secchi, patate, latte fresco e UHT, yogurt, formaggi, carne di pollo, olio extravergine d'oliva, uova, pesce (acquacoltura biologica), pasta, riso, farina, polenta, frutta

Prodotti DOP: formaggi piave, provolone valpadana, casatella trevigiana, asiago, montasio, grana padano, monte veronese

Prodotti IGP: riso vialone nano, radicchio (di Chioggia, di Castelfranco, rosso di Treviso), carne bovina

Prodotti nazionali: bovino fresco, coniglio fresco, pollo fresco, pollo fresco, tacchino fresco, latte fresco e UHT, passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, asiago, montasio, casatella trevigiana, grana padano, provolone valpadana, piave, monteronese

Prodotti equo-solidale: the nero, quinoa, cacao amaro in polvere

Prodotti regionali: anguria, bietola, cavolfiori, cappuccio, broccoli, cetrioli, cicoria, cipolla, fagiolini, lattughe, melanzane, peperoni, piselli, pomodoro, pomodorini, radicchio, rape, zucca, zucchine, patate, finocchi, montasio, provolone, casatella trevigiana, asparagi, lattuga, mele, meloni, nettarina, pere, pesche, pomodori, cetriolo, fagiolini, zucchine, ciliegia, kiwi, porri, rucola, spinaci, fragole, funghi champignon, piselli, aglio, melanzane, sedano, cavolo verza, peperoni

Prodotti della provincia di Treviso: finocchi bio, patate, radicchio

Saranno forniti per almeno il 40% biologici: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori freschi e trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva; per almeno il 20% prodotti da sistemi di produzione integrata, prodotti DOP, IGP, STG

per almeno il 15% carne biologica, per il 25% carne IGP e DOP e prodotti tipici tradizionali per almeno 20% pesce di acquacoltura biologica

