



MENU' PRANZO PRIMAVERILE COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA PRIMARIA DI SEMONZO

camst
group

Rev1

DS 5700/41

anno scolastico 2021/2022

		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
		1	2	3	4	5
1^SETTIMANA	Primo	GNOCCHI AL RAGU' BIO DEL CORTILE P.U.		RISO BIO AL BURRO BIO		
	Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO		COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO		
	02/05 - 06/05	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	POMODORO FRESCO BIO A FETTINE		
	30/05 - 03/06	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO		
			PANE FRESCO	PANE FRESCO		
		8	9	10	11	12
2^SETTIMANA	Primo	MINESTRA DI CAROTE CON CROSTINI		PASTA E FAGIOLI		
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO NON PREFRITTI		MONTASIO DOP		
	09/05 - 13/05	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO	POMODORO FRESCO BIO A FETTINE		
	06/06 - 10/06	Dessert	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO		
			PANE FRESCO	PANE FRESCO		
		15	16	17	18	19
3^SETTIMANA	Primo	RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA		GNOCCHI AL POMODORO BIO		
	Secondo	HAMBURGER DI VITELLONE BIO AL FORNO		FRITTATA BIO		
	16/05 - 20/05	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	CAROTE BIO JULIENNE		
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO		PLUMCAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO (UOVO/BURRO BIO)		
			PANE FRESCO	PANE FRESCO		
		22	23	24	25	26
4^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL PESTO DI BASILICO		PIZZA MARGHERITA		
	Secondo	ASIAGO DOP		PROSCIUTTO COTTO (porzione ridotta)		
	23/05 - 27/05	Contorno	ZUCCHINE BIO SPADELLATE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE		
	Dessert	BUDINO AL CIOCCOLATO		FRUTTA FRESCA BIO		
			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, tacchino fresco, latte fresco e UHT, passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, asiago, montasio, casatella trevigiana, grana padano, provolone valpadana, piave, monterevonese

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

