



Comune di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

MENU INVERNALE

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LUNEDI' Pasta con verdura di stagione Arista al forno* Purè Verdura cruda Uva	MARTEDI' Pasta al ragù Formaggio mezzano Fagiolini al vapore Verdura cruda Banana	MERCOLEDI' Passato di verdura con pastina Salsicette al forno* Spinaci al limone Verdura cruda Mela	GIOVEDI' Riso al pomodoro Pesce impanato al forno Patate al forno Verdura cruda Pera	VENERDI' Gnocchi al pomodoro Hamburger Carote al vapore Verdura cruda Prugne
LUNEDI' Pizza margherita Prosciutto cotto* Coste al vapore Verdura cruda Banana	MARTEDI' Pasta olio e parmigiano Cosce di pollo al forno Patate al forno Verdura cruda Pera	MERCOLEDI' Riso con tonno e pomodoro Scaloppina al limone* Finocchi gratinati Verdura cruda Mela	GIOVEDI' Ravioli al pomodoro Rotolo di tacchino al forno Piselli trifolati Verdura cruda Arancio	VENERDI' Passato di fagioli con pastina Formaggio mezzano Spinaci al limone Verdura cruda Pera
LUNEDI' Riso con la zucca Pesce impanato al forno Carote al vapore Verdura cruda Mandarancio	MARTEDI' Pasta olio e parmigiano Spezzatino di manzo con patate Verdura cruda Mela	MERCOLEDI' Pasta al pomodoro Polpettone al forno* Piselli trifolati Verdura cruda Arancio	GIOVEDI' Pasticcio Mozzarella Spinaci al limone Verdura cruda Banana	VENERDI' Tortellini in brodo di carne Omelet prosciutto* e formaggio Cavolfiore gratinato Verdura cruda Mandarancio
LUNEDI' Passato di verdura con pastina Hamburger Patate al forno Verdura cruda Pera	MARTEDI' Gnocchi al pomodoro Petto di tacchino alla piastra Coste al vapore Verdura cruda Mela	MERCOLEDI' Ravioli al pomodoro Scaloppina alla pizzaiola* Carote al vapore Verdura cruda Banana	GIOVEDI' Pasta olio e parmigiano Salsicette al forno* Piselli trifolati Verdura cruda Arancio	VENERDI' Riso con tonno e pomodoro Polpettine al pomodoro Finocchi gratinati Verdura cruda Pera

I PIATTI CON L'ASTERISCO (*) CONTENGONO CARNE DI MAIALE

Inoltre: un panino da gr. 50. La frutta fresca gr. 200 (o, in alternativa, 125 ml di succo di frutta), la verdura devono essere di ottima qualità e la stessa specie non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.



Comune di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

MENU ESTIVO

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta pomodoro e basilico Rotolo di tacchino al forno Peperonata Verdura cruda Prugna</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Pasticcio Formaggio mezzano (Spinaci al limone) Verdura cruda Banana</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Insalata di riso: pomodoro fresco tonno all'olio prosciutto cotto* olive snocciolate Mozzarella Verdura cruda Pera</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta olio e parmigiano Platessa impanata al forno Fagiolini al limone (Verdura cruda) Prugna</p>	<p>VENERDI'</p> <p>Pizza margherita Prosciutto cotto* Verdura cruda Mela</p>
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta estiva: pomodoro fresco tonno all'olio prosciutto cotto* mozzarella olive snocciolate Petto di tacchino alla piastra Verdura cruda Pera</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Gnocchi al pomodoro Scaloppina al limone Verdura cruda Prugna</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Riso con tonno e pomodoro Arista al forno* Piselli trifolati Mela</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta pomodoro e basilico Omelet prosciutto* e formaggio Spinaci al limone Prugne</p>	<p>VENERDI'</p> <p>Pasta olio e parmigiano Polpettone al forno* Fagiolini al limone Nocepesca</p>
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta al ragù Mozzarella Verdura cruda Prugne</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Ravioli al pomodoro Petto di tacchino alla piastra Verdura cruda Nocepesca</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Pasta olio e parmigiano Salsicette al forno* Patate al forno Pera</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Riso al pomodoro Polpette di manzo al forno Verdura cruda Nocepesca</p>	<p>VENERDI'</p> <p>Insalata di riso: pomodoro fresco tonno all'olio prosciutto cotto* olive snocciolate Formaggio spalmabile Verdura cruda Pera</p>
<p>LUNEDI'</p> <p>Pasta con zucchine melanzane e pomodoro fresco Bocconcini di pollo con aromi Verdura cruda Pera</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>Pizza margherita Prosciutto cotto* Spinaci al limone Banana</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p>Gnocchi al pomodoro Scaloppina alla pizzaiola* Verdura cruda Mela</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>Pasta olio e parmigiano Filetto di platessa al forno con pomodorini e olive Patate al forno Pera</p>	<p>VENERDI'</p> <p>Pasta pomodoro fresco e basilico Caprese Prugne</p>

I PIATTI CON L'ASTERISCO (*) CONTENGONO CARNE DI MAIALE

Inoltre: un panino da gr. 50. La frutta fresca gr. 200 (o, in alternativa, 125 ml di succo di frutta), la verdura devono essere di ottima qualità e la stessa specie non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.



Comune di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

MENU INVERNALE SCUOLA DELL'INFANZIA

LUNEDI' Minestrina in brodo di carne Petto di pollo bollito Purè Verdura cruda Budino al cioccolato	MARTEDI' Pasta al pomodoro Arista al forno* Finocchi gratinata Verdura cruda Mela	MERCOLEDI' Riso olio e parmigiano Polpettone al forno* Piselli trifolati Verdura cruda Banana	GIOVEDI' Gnocchi al pomodoro Petto di tacchino alla piastra Carote al vapore Verdura cruda Arancia	VENERDI' Passato di verdura con pastina Platessa impanata al forno Spinaci al limone Verdura cruda Mela
LUNEDI' Ravioli al pomodoro Rotolo di tacchino al forno Piselli trifolati Verdura cruda Mandarancio	MARTEDI' Passato di fagioli con pastina Formaggio spalmabile Spinaci al limone Verdura cruda Mela	MERCOLEDI' Pasta al pomodoro Cosce di pollo al forno Carote al vapore Verdura cruda Arancia	GIOVEDI' Pasta olio e parmigiano Salsicette al forno* Patate al forno Verdura cruda Banana	VENERDI' Crema di patate e carote con crostini Omelet di prosciutto* e formaggio Finocchi gratinati Verdura cruda Yogurt
LUNEDI' Riso al pomodoro Polpettine di manzo con pomodoro Spinaci al limone Verdura cruda Mela	MARTEDI' Pizza margherita Prosciutto cotto* Verdura cruda Budino al cioccolato	MERCOLEDI' Minestrina in brodo di carne Manzo bollito Purè Verdura cruda Mela	GIOVEDI' Pasta olio e parmigiano Spezzatino di manzo con patate Verdura cruda Arancia	VENERDI' Pasta con tonno e pomodoro Petto di tacchino alla piastra Carote al vapore Verdura cruda Banana
LUNEDI' Passato di verdura con pastina Hamburger Zucchine trifolate Verdura cruda Mandarancio	MARTEDI' Ravioli al pomodoro Scaloppina al limone* Fagiolini al vapore Verdura cruda Mela	MERCOLEDI' Pasticcio Mozzarella Carote al vapore Verdura cruda Pera	GIOVEDI' Tortellini in brodo di carne Petto di pollo bollito Spinaci al limone Verdura cruda Arancia	VENERDI' Pasta olio e parmigiano Filetto di platessa al forno Patate Banana
I PIATTI CON L'ASTERISCO (*) CONTENGONO CARNE DI MAIALE				

Inoltre: un panino da gr. 50. La frutta fresca gr. 200 (o, in alternativa, 125 ml di succo di frutta), la verdura devono essere di ottima qualità e la stessa specie non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.



Comune di Villorba

PROVINCIA DI TREVISO

MENU ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA

LUNEDI' Pasta pomodoro e basilico Arista al forno* Peperonata Verdura cruda Pera	MARTEDI' Pasta con pomodoro e zucchine Polpettine con pomodoro Zucchine trifolate (verdura cruda) Mela	MERCOLEDI' Insalata di riso: pomodoro fresco tonno al naturale prosciutto cotto* olive snocciolate Mozzarella Verdura cruda Yogurt	GIOVEDI' Gnocchi al pomodoro Cosce di pollo al forno (spinaci al limone) Verdura cruda Prugne	VENERDI' Pasta olio e parmigiano Pesce impanato al forno (patate al forno) Verdura cruda Nocepesca
LUNEDI' Ravioli al pomodoro Petto di tacchino alla piastra (carote al vapore) Verdura cruda Budino al cioccolato	MARTEDI' Pasta al ragù Formaggio spalmabile (spinaci al limone) Verdura cruda Albicocche	MERCOLEDI' Riso con piselli Polpettone al forno* Patate al forno Verdura cruda Pera	GIOVEDI' Pasta olio e parmigiano Omelet prosciutto* e formaggio (coste al vapore) Verdura cruda Nocepesca	VENERDI' Pasta fredda: pomodoro fresco tonno al naturale prosciutto cotto olive snocciolate Mozzarella Verdura cruda Albicocche
LUNEDI' Riso con pomodoro Salsicette al forno* (spinaci al limone) Verdura cruda Nocepesca	MARTEDI' Pasta con zucchine Hamburger Verdura cruda Yogurt	MERCOLEDI' Pasta olio e parmigiano Pesce al forno Patate al forno (verdura cruda) Prugne	GIOVEDI' Pasticcio Prosciutto cotto* o formaggio mezzano (carote al vapore) Verdura cruda Pera	VENERDI' Insalata di riso: pomodoro fresco tonno al naturale prosciutto cotto* olive snocciolate Mozzarella Verdura cruda Anguria
LUNEDI' Pizza margherita Prosciutto cotto* Verdura cruda Banana	MARTEDI' Gnocchi al pomodoro Bocconcini di pollo con aromi Verdura cruda Prugne	MERCOLEDI' Pasta con tonno e pomodoro Scaloppina al limone* Verdura cruda Pera	GIOVEDI' Ravioli al pomodoro Rotolo di tacchino al forno Verdura cruda Nocepesca	VENERDI' Pasta olio e parmigiano Pizzaiola Fagiolini all'olio Mela
I PIATTI CON L'ASTERISCO (*) CONTENGONO CARNE DI MAIALE				

Inoltre: un panino da gr. 50. La frutta fresca gr. 200 (o, in alternativa, 125 ml di succo di frutta), la verdura devono essere di ottima qualità e la stessa specie non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

TABELLA DIETETICA
SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA
 (con asterisco vengono evidenziati i piatti che andranno a comporre il menù estivo)

• **PRIMI PIATTI**

	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
<i>PASTA CON PISELLI*</i>			
Pasta	60	70	80
Piselli	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto	7	10	10
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASTA AL POMODORO*</i>			
Pasta	60	80	90
Pomodori pelati e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASTA AL RAGU**</i>			
Pasta	60	80	90
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Carne macinata di manzo magra	10	40	40
Olio extravergine d'oliva	5	10	10
<i>GNOCCHI AL POMODORO*</i>			
Gnocchi	170	220	250
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	10	10
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASSATO DI VERDURA CON PASTA</i>			
Pastina	30	40	50
Verdure di stagione	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	3	7	10
Parmigiano reggiano	5	7	7
<i>PASTA OLIO E PARMIGIANO*</i>			
Pasta	60	80	90
Olio extravergine d'oliva	5	7	7
Parmigiano reggiano	5	7	7
<i>PASTA TONNO, POMODORO E PISELLI*</i>			
Pasta	60	80	90
Tonno al naturale	7	10	10
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli	10	20	30
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
<i>RISO AL POMODORO</i>			
Riso	60	80	90
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	7

<i>RISO CON PISELLI*</i>			
Riso	60	80	90
Piselli	20	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASTA E FAGIOLI</i>			
Pasta	30	40	50
Fagioli secchi	20	30	40
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASSATO DI LEGUMI</i>			
Pasta	30	40	50
Legumi misti	30	30	40
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>PASTICCIO AL RAGU**</i>			
Lasagne	60	80	90
Carne macinata di manzo magro	10	40	40
Besciamella:			
latte	60	70	80
burro	8	8	8
farina	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	10	10
Parmigiano reggiano	5	5	5
<i>RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO</i>			
Riso	60	80	90
Olio extravergine d'oliva	5	7	7
Parmigiano reggiano	5	7	7
<i>PASTA CON ZUCCHINE*</i>			
Pasta	60	80	90
Zucchine	20	30	40
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	7
<i>PASTA AL FORNO CON ZUCCHINE*</i>			
Pasta	60	80	90
Besciamella:			
latte	60	60	80
burro	8	8	8
farina	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	7
<i>PASTA POMODORO FRESCO E BASILICO*</i>			
Pasta	60	80	90
Pomodoro fresco	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
<i>INSALATA DI RISO*</i>			
Riso	60	80	90
Pomodoro fresco	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
Tonno al naturale	10	20	30
Prosciutto cotto	10	20	30

<i>INSALATA DI PASTA*</i>			
Pasta	60	80	90
Pomodoro fresco	20	30	40
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
Tonno al naturale	10	20	30
Olive snocciate	/	4/5	5/6
<i>CREMA DI PATATE</i>			
Patate	120	/	/
Cipolla	q.b.	/	/
Aromi	q.b.	/	/
Olio extravergine d'oliva	5	/	/
Parmigiano reggiano	5	/	/
<i>MINISTRINA IN BRODO</i>			
Pastina	30	/	/
Carne di pollo	40	/	/
Carote, cipolla, zucchine e sedano	120	/	/
Parmigiano reggiano	5	/	/
<i>TORTELLINI IN BRODO</i>			
Tortellini	80	100	120
Carne di pollo	40	/	/
Carote, cipolla, zucchine e sedano	200	220	250
Parmigiano reggiano	5	/	/
<i>RAVIOLI AL POMODORO*</i>			
Pasta	100	130	130
Pomodori pelati e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5

- **SECONDI PIATTI**

	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
<i>HAMBURGER*</i>			
Carne di manzo magra macinata	50	50	80
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>COSCE DI POLLO AL FORNO*</i>			
Cosce di pollo (al netto degli scarti)	50	60	70
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>INVOLTINI DI POLLO CON AROMI</i>			
Petto di pollo fresco	50	70	80
Aromi vari	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
<i>PROSCIUTTO COTTO*</i>			
Coscia di maiale	40	50	60
<i>PROSCIUTTO CRUDO*</i>			
Coscia di maiale	50	50	60
<i>FORMAGGIO SPALMABILE</i>	30	50	60
<i>PETTO DI TACCHINO ALLA PIASTRA*</i>			
Petto di tacchino fresco	50	70	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<i>ARISTA AL FORNO*</i>			
Rotolo di maiale magro fresco	50	70	80
Olio extravergine d'oliva	5	7	10
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>MOZZARELLA*</i>	40	70	80
<i>SCALOPPINE AL LIMONE*</i>			
Polpa di maiale magra	50	70	80
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
<i>PESCE IMPANATO AL FORNO*</i>			
Filetti di platessa (o altro pesce)	70	90	110
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	7
Limone	q.b.	5	q.b.
<i>ROTOLO DI TACCHINO AL FORNO*</i>			
Petto di tacchino fresco	50	70	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>POLPETTINE AL POMODORO</i>			
Carne di manzo fresca macinata	50	60	80
Parmigiano reggiano	5	5	5
Latte e pane	q.b.	q.b.	q.b.
<i>OMELETTE AL PROSCIUTTO*</i>			
Uovo	1	1	1 e ½
Prosciutto cotto	5	10	10
Formaggio	5	10	10
<i>SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE E POLENTA</i>			
Carne di manzo fresca e magra	50	70	80
Patate	80	100	150
Farina gialla di mais	30	/	/
Pomodori	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	7

<i>FORMAGGIO MEZZANO*</i>			
Formaggio Asiago, Montasio	30	50	60
<i>CAPRESE*</i>			
Pomodoro	60	80	100
Mozzarella	40	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
<i>FRITTATA AL FORNO</i>			
Uovo	1	/	/
Latte	q.b.	/	/
Parmigiano reggiano	3	/	/
<i>SALSICETTE</i>			
Carne macinata mista	40 x 2	40 x 2	50 x 2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>POLPETTONE</i>			
Carne macinata mista	50	70	80
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<i>FESA DI TACCHINO</i>			
Fesa di tacchino	40	50	60

• CONTORNI

	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE*			
Insalata*	40	50	75
Radicchio	40	50	75
Pomodoro*	60	50	80
Finocchio*	60	50	75
Cavolo cappuccio	40	50	75
Carote*	60	50	75
Olio extravergine d'oliva	5	10	14
VERDURE AL VAPORE*			
Carote	80	50	75
Spinaci	80	50	75
Patate*	80	50	75
Coste d'argento	80	50	75
Fagiolini*	80	50	75
Cavolfiore	80	50	75
Finocchi*	80	50	75
Olio extravergine d'oliva	7	10	14
PURE' DI PATATE*			
Patate	80	50	75
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	3	5	7
Parmigiano reggiano	5	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
ZUCCHINE TRIFOLATE*			
Zucchine	80	50	75
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
PISELLI TRIFOLATI*			
Piselli surgelati	40	50	65
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto	5	10	10
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
CAVOLFIORE GRATINATO			
Cavolfiore al vapore	40	50	75
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	7	7
FINOCCHIO GRATINATO			
Finocchio al vapore	80	50	75
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
PEPERONATA*			
Peperoni	30	40	40
Melanzane	30	40	40
Pomodori	20	40	40
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	7