

MENÙ AUTUNNALE - A.S. 2021/2022

Scuole del comune di Villorba

	I Settimana 20/09; 15/11	II Settimana 27/09; 22/11	III Settimana 04/10; 29/11	IV Settimana 11/10; 06/12
Lunedì	Pasta al pesto Formaggio Mozzarella Fagiolini al pomodoro Pane e frutta fresca	Pasta mammarosa Hamburger vegetale Cappucci julienne Pane e frutta fresca	Crema di patate con crostini Fusi di pollo/ Petto per inf. Cavolfiore all'olio Pane e frutta fresca	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Carote julienne Pane e frutta fresca
Martedì	Riso in bianco Lonza suino Insalata verde Pane e frutta fresca	Vellutata di fagioli con farro Formaggio Montasio Carote spadellate Pane e frutta fresca	Pasta al sugo di zucca Uovo sodo Insalata mista Pane e yogurt	Pizza margherita Hamburger vegetale Tris vegetale (carote, patate, piselli) Pane e frutta fresca
Mercoledì	Lasagna al ragù Insalata mista Piselli spadellati Pane e yogurt	Riso olio e Grana Salmone Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Stracchino Bieta al limone Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Prosciutto cotto Radicchio e mais Pane e frutta fresca
Giovedì	Crema di carote con orzo Tonno/ filetto di pesce per inf. Patate al vapore Pane e frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrosto di tacchino Broccolo al vapore Pane e budino	Pasta pasticciata Radicchio e mais Lenticchie al pomodoro Pane e frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Formaggio Latteria Insalata verde Pane e frutta fresca
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di tacchino Carote julienne Pane e frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Finocchi julienne Pane e frutta fresca	Riso all'olio Platessa gratinata Carote all'olio Pane e frutta fresca	Minestra di verdure con farro Bocconcini di pollo Polenta Pane e budino

Rev. 15/09/21

Gemeaz
— elior —

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.

MENÙ AUTUNNALE - A.S. 2021/2022

Scuole del comune di Villorba

	V Settimana 18/10; 13/12	VI Settimana 25/10; 20/12	VII Settimana 01/11	VIII Settimana 08/11
Lunedì	Pasta all'olio Frittata con Grana Cappucci Pane e frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Carote all'olio Pane e yogurt	Gnocchi al pomodoro Hamburger di tacchino Radicchio e cappucci Pane e frutta fresca	Passato di verdure Fusi di pollo/ petto per inf. Patate all'olio Pane e frutta fresca
Martedì	Pasta al pesto Merluzzo pizzaiola Radicchio e carote julienne Pane e frutta fresca	Pasta al ragù Insalata verde Piselli spadellati Pane e frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Bastoncini di pesce Insalata mista Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Stracchino Insalata mista Pane e dolce
Mercoledì	Crema di carota con crostini Arrostito di tacchino Patate al forno Pane e dolce	Riso al pomodoro Fusi di pollo/ petto per inf. Spinaci all'olio Pane e frutta fresca	Vellutata di cannellini con farro Formaggio: Asiago Finocchi julienne Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo strapazzato Carote julienne Pane e frutta fresca
Giovedì	Brasato di vitellone con polenta Cavolfiore gratinato Pane e frutta fresca	Crema di verdure con orzo Salmone Cappucci Pane e frutta fresca	Riso al sugo di zucca Bocconcini di pollo alle verdure Bieta all'olio Pane e frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Cavolfiore gratinato Pane e frutta fresca
Venerdì	Pasta con i broccoli Primosale Finocchi julienne Pane e frutta fresca	Pasta all'olio Formaggio: Latteria Broccolo al vapore Pane e frutta fresca	Lasagna al ragù Insalata Lenticchie al pomodoro Pane e yogurt	Riso all'olio Merluzzo panato Cappucci Pane e frutta fresca

Rev. 15/09/21

Gemeaz
— elior —

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.