

Menu: Menù Scuola Primaria del Comune di Bovolone Vr - Pranzo

Autunno-Inverno 2024-2025



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta all'ortolana Polpettone di merluzzo* al forno Carote julienne Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pinzimonio di verdure crude invernale Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Bieta* al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure* con crostini Coscette di pollo al forno Patate al forno Patate* al vapore Cappuccio crudo a julienne Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Frittata ai porri Broccoli al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Passato di ceci con riso Polpette di verdure* Insalata mista Pane BIO Frutta fresca</p>
2	<p>Pinzimonio di verdure crude invernale Pasta al ragù di bovino Finocchi gratinati Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Riso all'olio EVO e Parmigiano Crocchette di *platessa e *merluzzo Carote prezzemolate Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro e origano Omelette al forno Insalata mista Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi con pastina Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro e ricotta Farinata di ceci Cappuccio crudo a julienne Pane integrale BIO Frutta fresca</p>
3	<p>Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Formaggio Asiago Spinaci* al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Riso alla zucca Piselli* al rosmarino Insalata mista Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pinzimonio di verdure crude invernale Lasagne* al forno con carne bovina Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi con pastina Limanda* gratinata Cappuccio crudo a julienne Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Purè di patate Carote julienne Pane BIO Frutta fresca</p>
4	<p>Spezzatino di tacchino al forno con polenta Patate al vapore Insalata mista Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro Frittata al forno Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Crema di patate e porri Polpette di *legumi Finocchio crudo a julienne Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Riso con *piselli Mozzarella Carote al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Pasta all'olio EVO e parmigiano Polpette di pesce* Bieta* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca</p>
5	<p>Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Finocchi al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Platessa* gratinata Pasta al ragù di lenticchie Insalata mista Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdure* con riso Hamburger di carne bovina al forno Purè di patate Carote julienne Pane integrale BIO Frutta fresca</p>	<p>Pinzimonio di verdure crude invernale Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Zucca al forno Pane BIO Frutta fresca</p>	<p>Riso agli spinaci Frittata al forno Cavolfiore al vapore Pane BIO Frutta fresca</p>

PER LE CLASSI CON RIENTRI VIENE SERVITA LA PIZZA 1 VOLTA AL MESE E 1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è a disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine **BIO** Prodotto e/o piatto biologico