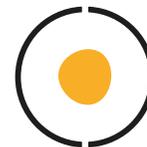
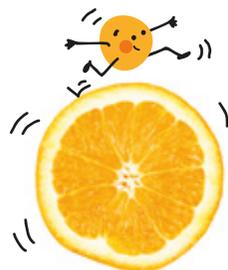


MENÙ SCOLASTICO



**FORCELLINI
RISTORAZIONE**
IL BUONO, OVUNQUE.

PREMESSA

Da sempre Forcellini Ristorazione elabora i menù adeguandoli all'aggiornamento delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", ed. 2017 della Regione Veneto.

L'obiettivo principe della stesura dei menù di Forcellini Ristorazione è quello di garantire quotidianamente ai nostri clienti un pasto completo, sano, equilibrato e buono attraverso:

- Un menù da noi elaborato ma visionato e approvato dal servizio S.I.A.N. dell' AULSS 6 EUGANEA
- La scelta di materie prime di qualità accuratamente selezionate e testate dal nostro team costantemente impegnato nella ricerca di prodotti sani, genuini e gustosi per tutti i clienti
- Preparazioni rigorosamente controllate e verificate a partire dalle merci in entrata e durante tutto il processo di lavorazione, fino al piatto pronto



Il Responsabile Ristorazione
Matteo Bissacco



Il Responsabile Assic. Qualità e Dietista
Elisa Trescato



Il Responsabile Commerciale
Luca Passarin



io
sono
Orazio

PRESENTAZIONE DEL MENÙ



I menù che Forcellini Ristorazione propone sono elaborati per fasce d'età secondo il modello di alimentazione mediterranea e sono sviluppati in quattro settimane cicliche per favorire la varietà dei piatti. In linea di massima, e per quanto possibile, si è cercato di scegliere i piatti secondo la stagionalità dei prodotti.

I nostri menù sono concepiti per fornire i pasti ai nostri piccoli e grandi utenti per farli crescere secondo i sani principi della nutrizione: sappiamo bene infatti che l'alimentazione dell'infanzia pone le basi per una vita sana nell'età adulta.

Biologico

Forcellini Ristorazione è sempre attenta a cogliere ed attuare i suggerimenti che ci arrivano dai clienti e/o dagli organi competenti. Per questo abbiamo deciso quest'anno, in intesa con la nostra ASL di competenza, di aderire all'iniziativa "MENU' GREEN" lanciata con l'inizio del 2019 nel tentativo di sensibilizzare ciascuno di noi nel salvaguardare l'ambiente, la propria salute e la salute altrui, cambiando le abitudini alimentari. L'invito, quindi, è di avere almeno un giorno alla settimana un "menù verde" ossia senza la presenza di carne e pesce.

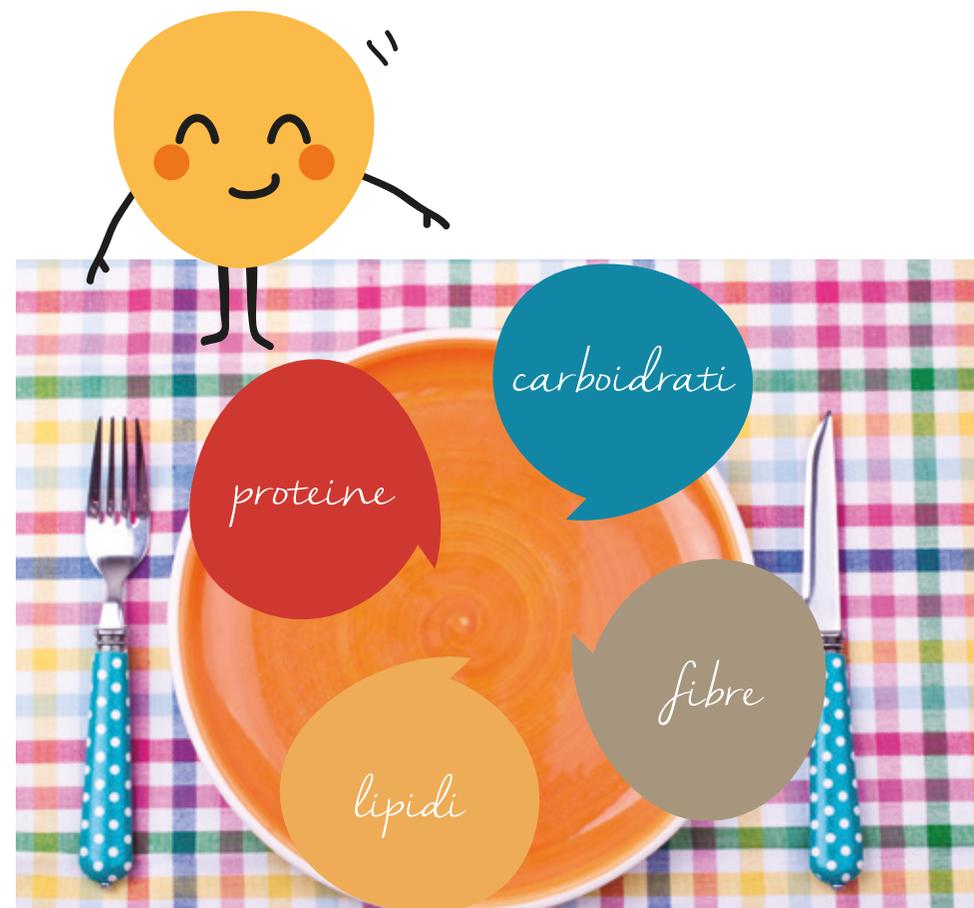
E' ormai accertato che diminuendo il consumo di proteine animali non solo si induce la riduzione dell'impatto ambientale dovuto all'alimentazione, ma si diminuisce il rischio di sviluppoi di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e obesità.

Tutto ciò lo troverete debitamente contraddistinto nel menù.

- L'utilizzo di alcune pietanze biologiche tra verdure e cereali;
- Materie prime che si annoverano della Denominazione di Origine Protetta;
- La nostra produzione interna di dolci artigianali nota ai più come Pasticceria Giotto

I passi che portano all'elaborazione dei menù sono dati dalla pluridecennale esperienza che Forcellini Ristorazione ha acquisito attraverso la passione per il proprio lavoro che non è solamente quello di "produrre pasti", ma anche quello informare il cliente su ciò che mangia. Per la stesura dei menù quindi Forcellini Ristorazione impiega personale qualificato per ricavare il meglio dell'offerta ristorativa: Chef, Responsabile Assicurazione Qualità, Dietista, Responsabile Ristorazione e Responsabile del Centro cottura si impegnano per formulare i menù che, una volta elaborati, sono presentati al personale del servizio S.I.A.N. per la valutazione e l'approvazione.

Per garantire il rispetto della "Piramide alimentare" Forcellini Ristorazione propone tutti i giorni un pasto completo composto da primo, secondo, contorno, dessert in modo tale che tutti gli apporti nutrizionali siano tenuti in considerazione. Si propone inoltre una giornata con PIATTO UNICO, composto da un primo piatto allettante (Pasticcio al ragù) accompagnato da un contorno di verdure cotte, uno di verdura cruda e un dessert, in modo tale da ricoprire i fabbisogni energetici nutrizionali del pasto completo.



PER I PIÙ PICCOLI



Forcellini Ristorazione propone ai bambini, approssimativamente dai 9 ai 18 mesi, che hanno incominciato da poco ad introdurre cibi semisolidi, un menù formulato per consistenza e preparazione adeguata alle necessità di masticazione. Il menù è ciclico ma è diviso in due settimane in modo tale da garantire un apporto nutrizionale completo e allo stesso tempo non monotono: sono state introdotte pietanze indicate al tipo di dieta dedicata al bambino nella fase di svezzamento. Il menù è curato come sempre dalla nostra équipe di lavoro e validato dal servizio S.I.A.N delle U.L.S.S del territorio.

La preparazione delle pietanze è effettuata dal nostro personale specializzato, in un reparto ad uso esclusivo della cucina del Centro di Cottura. Gli ingredienti e le materie prime impiegati sono selezionati con la massima cura e attenzione per garantire ai bambini una sana ed equilibrata alimentazione in questa fase estremamente delicata di crescita. **Vi ricordiamo che il menù è da considerarsi una dieta personalizzata e quindi non saranno accettate richieste di variazioni o diete speciali.**

La prenotazione del pasto sarà effettuata con le solite modalità, ma chiediamo ai responsabili di mandare un prospetto riassuntivo il venerdì di ogni settimana precedente il servizio così da facilitare la cucina nella preparazione dei piatti giornalieri.



SERVIZIO DIETE SPECIALI

Oltre ai piatti proposti dal menù, il nostro Centro di Cottura ha predisposto uno spazio dedicato alla preparazione delle “diete speciali” che rispondono alle particolari esigenze cliniche degli utenti. La relativa dieta speciale è stilata solo ed esclusivamente su presentazione di certificato medico che attesta l'allergia o l'intolleranza alimentare.

Si ricorda che, al fine di garantire al bambino una alimentazione sana ed equilibrata, Forcellini Ristorazione accetta certificati validati da medici specializzati in medicina tradizionale che utilizzano metodi di ricerca scientifici e sconsiglia di presentare certificati formulati da paramedici (naturopati, fitoterapisti ecc...) in quanto non saranno presi in considerazione. La dieta speciale, redatta in duplice copia dalla nostra dietista, è consegnata alla scuola (così da facilitare chi somministra i pasti) e alla famiglia dell'alunno (che può seguire ciò che il bambino mangia a scuola).

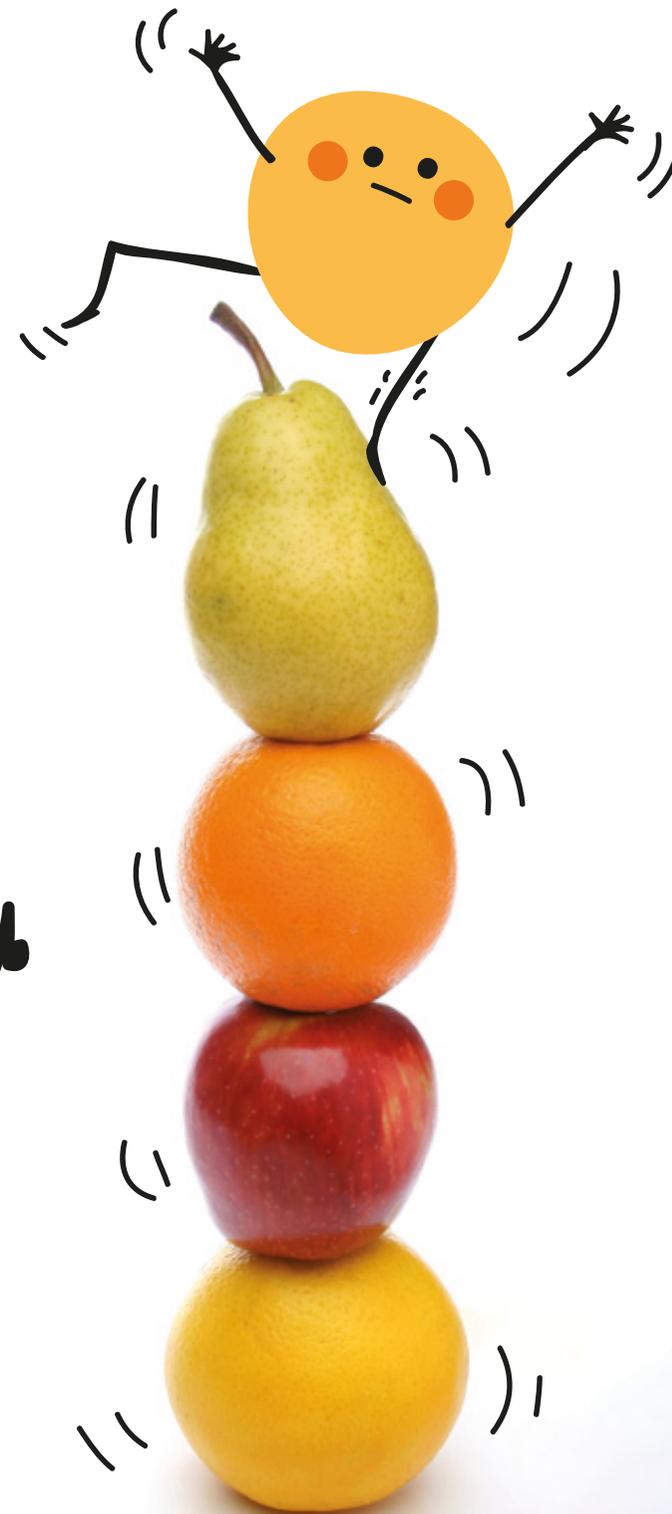
In caso di malessere o indisposizione temporanea del bambino è predisposta quotidianamente una dieta "leggera" che prevede:

- Pasta o riso all'olio
- Patate al vapore o insalata
- Carne o pesce ai ferri o al vapore o formaggi freschi
- Frutta fresca

da richiedere entro e non oltre le 8,30 del giorno. Tale menù è proposto anche per i bambini che sono in attesa dell'approvazione della "dieta speciale" personalizzata.

Per i bambini che appartengono a credo religiosi che vietano di mangiare specifiche pietanze è accettata l'autocertificazione da parte dei genitori. In tutti i casi si richiede la compilazione in ogni punto del "Modulo di richiesta dieta speciale" per l'attivazione della dieta.

Il modulo deve essere richiesto alla scuola e compilato in ogni sua parte.



INGREDIENTI DI ALCUNE PREPARAZIONI PER DIETE PERSONALIZZATE:

1

PASSATO DI VERDURA

Acqua, minestrone verdure gelo, sale iodato

2

PASSATO VEGETALE

Acqua, zucchine, carote, finocchi frullati, sale iodato

3

BRODO VEGETALE

Acqua, zuccina, carote, finocchio presenti solo in fase di cottura, sale iodato

4

PASTA ALLE VERDURE CONSENTITE

Pasta di semola di **grano** duro, verdure specifiche in base alle necessità di ogni utente, sale iodato

5

PASTA SENZA GLUTINE ALLE VERDURE CONSENTITE

Pasta senza glutine, verdure specifiche base alle necessità di ogni utente, sale iodato

6

PASTA AL PESTO VEGETALE

Pasta di semola di **grano** duro, prezzemolo, basilico, **noci**, olio di oliva extra vergine, sale iodato

7

PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Pasta di semola di **grano** duro, **sedano**, carote, cipolla, carne di pollo e tacchino, olio di oliva extra vergine, sale iodato

NOTE TECNICHE SUL MENÙ

Il nostro Centro di Cottura utilizza precisi metodi di preparazione scrupolosamente rispettati dai nostri cuochi e addetti alle lavorazioni.

Nel dettaglio elenchiamo di seguito alcune modalità di lavorazione:

1

La pastasciutta è preparata scondita con il sugo a parte, i formati di pasta sono normalmente piccoli e adatti all'utenza, la cottura è tale da facilitare la masticazione¹

2

I passati di verdura sono cremosi e non troppo densi, preparati con abbondanti ortaggi, senza uso di dadi vegetali o estratti artificiali e con piccole quantità di sale

3

Il riso usato è del tipo parboiled per mantenere al meglio la cottura

4

I cuochi prestano la massima attenzione per le cotture (al forno, al vapore, alla piastra, stufature) al fine di evitare la carbonizzazione degli alimenti escludendo quindi la formazione di sostanze mutagene; inoltre nella cottura dei cibi in acqua, viene rispettato il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile

5

I passati di verdura sono cremosi e non troppo densi, preparati con abbondanti ortaggi, senza uso di dadi vegetali o estratti artificiali e con piccole quantità di sale

6

I condimenti utilizzati sono olii monosemi: di girasole, extra vergine d'oliva, il burro è usato a crudo; i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree sono aggiunti a cottura ultimata

7

Gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni sono cotti al forno, al vapore o brasati

8

Il pesce è preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini

9

Con il risotto è possibile richiedere un po' di brodo a parte per renderlo più morbido dopo il trasporto

10

La frutta è fornita senza essere lavata, perchè molte scuole la usano per merenda (la frutta lavata si deteriora facilmente!). Qualora la scuola desiderasse la frutta lavata, ne può fare richiesta

11

I dolci proposti sono prodotti nella nostra pasticceria con sede nel Carcere Due Palazzi di Padova

12

Tutta la produzione risponde ai requisiti di rintracciabilità attualmente in vigore (Reg. CE. 178/2002)

11

La verdura cruda per insalata è tagliata ogni giorno sottile e variata il più possibile secondo la stagionalità (e i gusti dei bambini)



¹Il formato di pasta indicato in menù può variare a seconda delle disponibilità del fornitore.

SERVIZIO CESTINI PER USCITE

È possibile ordinare presso la sede di Forcellini Ristorazione il servizio cestini per eventuali uscite didattiche.

Il cestino offre un pasto facile da gestire in situazioni che non prevedono le comodità delle mense.

Composizione cestino

NIDO

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino al latte (gr.30)
con formaggio

n.1 panino al latte (gr.30)
con prosciutto cotto s/p e s/c*

n.1 frutto o purea di frutta
o succo di frutta

SCUOLA DELL' INFANZIA

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino (gr.40)
con formaggio

n.1 panino (gr.40)
con prosciutto cotto s/p e s/c*

n.1 frutto o purea di frutta
o succo di frutta

SCUOLA PRIMARIA

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino (gr.50)
con formaggio

n.1 panino (gr.50)
con prosciutto cotto s/p e s/c*

n.1 frutto o purea di frutta
o succo di frutta

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

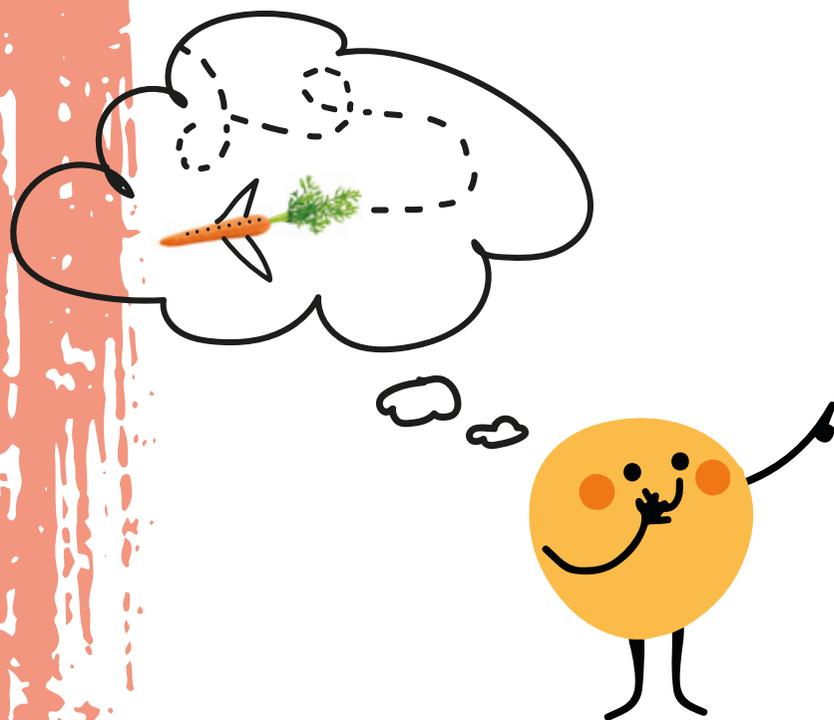
n.1 Panino (gr.70)
con formaggio

n.1 panino (gr.70)
con prosciutto cotto s/p e s/c*

n.1 frutto o purea di frutta
o succo di frutta

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E CONSEGNA

il cliente dovrà prenotare il servizio con almeno due giorni di anticipo.
Tale servizio è organizzato in modalità multiporzione; le pietanze sono confezionate in cella frigorifera a temperatura controllata per garantire al massimo la salubrità degli ingredienti e sono inserite in appositi contenitori termici che mantengono la freschezza dei prodotti.
La consegna avverrà secondo gli accordi presi con il cliente.



LA PASTICCERIA GIOTTO, BUONI DUE VOLTE

E' sempre Forcellini Ristorazione che sin dal 2004 è stata coinvolta nel trasferimento della propria pasticceria artigianale, presente nel Centro di Cottura, all'interno del carcere di massima sicurezza "Due Palazzi" di Padova. Sin da allora, ogni giorno, i nostri maestri pasticceri insegnano ai detenuti l'arte pasticceria. Abbiamo sempre creduto che la passione per il bello, il giusto, il vero esercitato con dedizione nel lavoro fossero i primi ingredienti per la ricerca e il raggiungimento della qualità e, allo stesso tempo, la possibilità di valorizzazione e conseguente recupero della persona. I riconoscimenti qualitativi ottenuti in questi anni ci hanno dato ragione.



GARANZIE PER IL CLIENTE



Forcellini Ristorazione illustra quanto segue per garantire un servizio che risponda alle esigenze del cliente:

1

Il sistema di produzione, confezionamento e consegna dei pasti di Forcellini Ristorazione - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni rispetta quanto previsto dal D.L. 193/2007 (HACCP, Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario) e dal Pacchetto igiene (Reg. 852-854 del 2004) per garantire la qualità e l'igienicità in tutte le fasi delle lavorazioni.

2

Forcellini Ristorazione - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni applica la norma UNI EN ISO9001:2015 per garantire al cliente la massima cura e trasparenza del proprio servizio di ristorazione.

3

I fornitori di Ristorazione Forcellini - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni sono selezionati al fine di garantire l'uso di materie prime salubri e di buona qualità.

4

La cottura degli alimenti avviene normalmente a ridosso dell'ora di somministrazione (legame fresco-caldo), e in cucina non si fa uso di precotture, salvo per le lavorazioni che lo necessitano (arrosti, sughi particolari). Non sono riutilizzati, in nessun caso, cibi preparati e non consumati il giorno precedente

VALIDITÀ DEI MENÙ

- Il menù invernale ha validità dal 07 ottobre 2019 al 13 marzo 2020
(si parte con la prima settimana)
- Il menù estivo ha validità dal 16 marzo 2020 al 09 ottobre 2020
(si parte con la prima settimana)

Chiediamo ai responsabili delle strutture scolastiche di inviarci il prima possibile il calendario scolastico con i giorni in cui non si usufruisce del servizio mensa.



MANGIARE SANO PER CRESCERE BENE



Il momento del pasto deve essere un “momento di scoperta del piacere di gustare insieme i preziosi sapori che la natura offre e l’arte culinaria sa esaltare”. È importante che l’alimentazione giornaliera soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce d’età, evitando di consumare sempre gli stessi alimenti per non incorrere in squilibri alimentari, pertanto è consigliato che gli alimenti consumati a casa integrino il pranzo consumato a scuola. La scelta degli alimenti da consumare nell’arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile varia. Si consiglia di seguire le indicazioni di seguito riportate.

ALCUNI SUGGERIMENTI

Range del fabbisogno energetico giornaliero suddiviso nei cinque pasti principali, per fasce d'età scolare, espresso in Kcal. (Larn - Rev. 2014)

PASTI

COLAZIONE 15-20%

MERENDA 5%

PRANZO 40%

MERENDA 5-10%

CENA 30%

TOTALE

1-3 ANNI

162-215

51-57

408-453

54-107

306-340

1021-1133

3-6 ANNI

216-288

66-78

526-626

72-144

394-469

1314-1564

6-11 ANNI

259-432

79-113

632-919

86-216

473-689

1579-2298

11-14 ANNI

385-514

121-135

972-1083

128-257

729-812

2430-2708



Consumo settimanale degli alimenti da distribuire fra pranzo e cena

PRIMI PIATTI

FREQUENZA

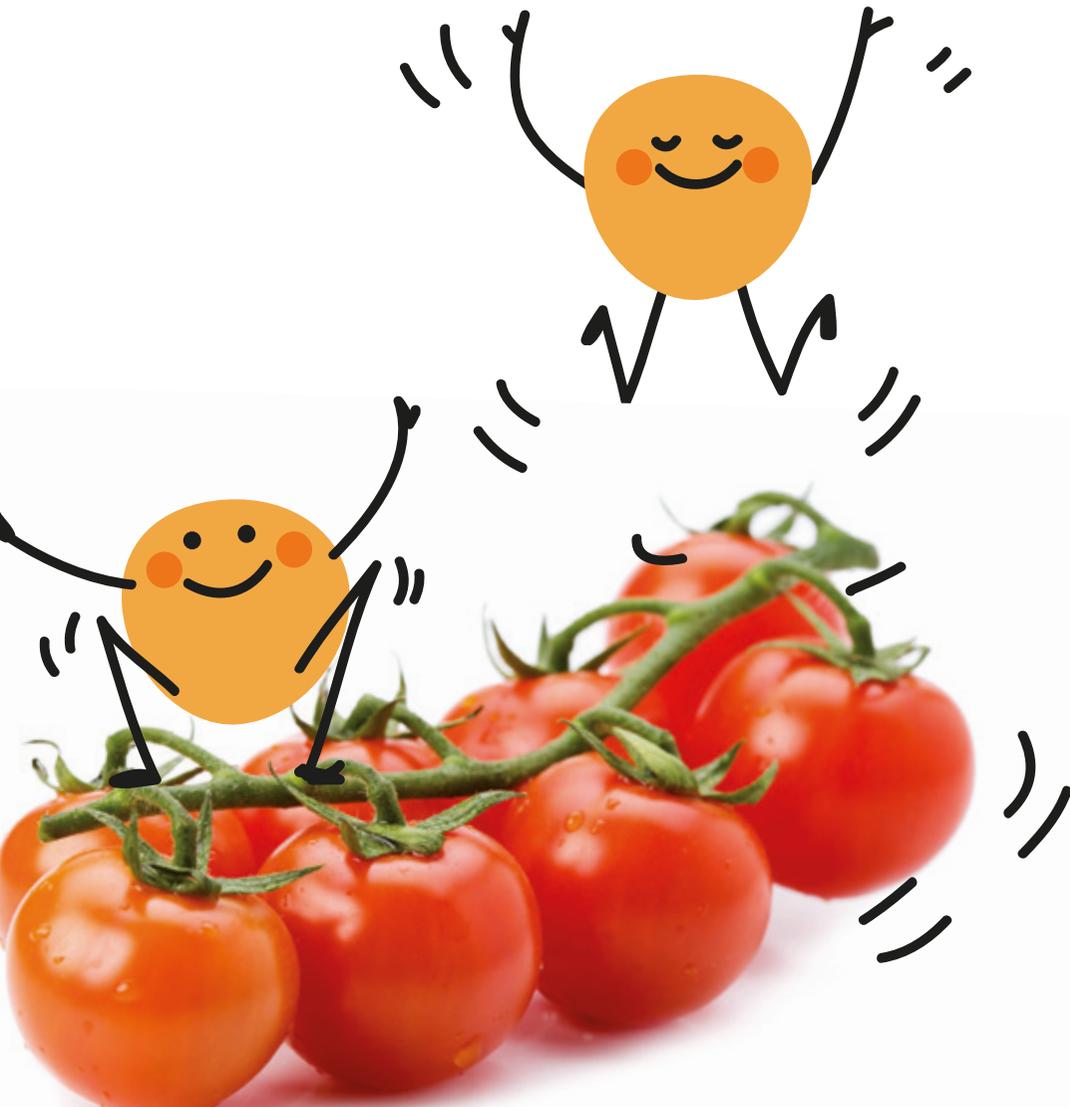
Primi piatti a base di cereali asciutti	3-4
Primi piatti a base di cereali in brodo	1-2
Piatto unico	1-2

SECONDI PIATTI

FREQUENZA

Carne rossa (bovino, suino)	0-1
Carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)	1
Pesce	1-2
Legumi	1-2
Formaggio	0-1
Uova	0-1
Prosciutto cotto	0-2 volte al mese
Verdura cruda e/o cotta	Tutti i giorni
Pane o polenta	Tutti i giorni
Frutta fresca di stagione	Tutti i giorni

*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2017



Quantità degli alimenti a porzione per fascia di età

Le quantità si intendono a crudo. Per le carni e pesce le quantità sono al netto dell'osso.

ALIMENTI	DIVEZZINI (9 - 18 mesi)	DIVEZZI (12 - 36 mesi)	SCUOLA INFANZIA (36 m - 4 anni)	SCUOLA PRIMARIA (5 - 10 anni)	SCUOLA SEC. PRIMO GRADO (10 - 14 anni)
Pasta, riso, semolino o cereali asciutti	20 g	50 g	60 g	70-90 g	100 g
Pasta, riso, semolino o cereali in brodo	-	30 g	30 g	30-40 g	40 g
Gnocchi di patate	-	-	120 g	150-200 g	290 g
Pizza	-	-	180 g	180-240 g	240 g
Carne	40 g	40 g	50 g	50-60 g	80 g
Pesce	40 g	50 g	70 g	70-80 g	100 g
Formaggio fresco	30 g	30-40 g	40-50 g	40-50 g	60 g
Formaggio stagionato	20 g	20 g	30 g	30 g	40 g
Uova n°	1 (solo tuorlo)	1-2	1	1-1½	2
Legumi secchi	-	30 g	40 g	40-50 g	50 g
Legumi freschi	-	60 g	80 g	80-100 g	100 g
Prosciutto cotto	20 g	20 g	30 g	30-40 g	60 g
Verdura cruda	180 g su brodo	20 g	30 g	50 g	100 g
Verdura cotta	180 g su brodo	60 g	80 g	120 g	150 g
Patate (da abbinare ad un primo piatto in brodo)	-	80 g	120 g	180-200 g	250 g
Pane	-	20 g	40 g	40-50 g	80 g
Grana grattugiato	2-5 g	2-5 g	2-5 g	2-5 g	2-5 g
Olio extravergine di oliva	10 g	15 g	15 g	15-20 g	20 g
Frutta fresca di stagione	100 g	100 g	150 g	150 g	200 g

CARO GENITORE, CARO EDUCATORE

Forcellini Ristorazione compie una parte importante dello sviluppo del vostro figlio/alunno. Non dimentichiamo però che anche il vostro contributo è assolutamente fondamentale nel contribuire a far assaggiare di tutto e a completare con il resto dei pasti il necessario apporto calorico giornaliero. Contiamo sulla vostra collaborazione.

Inoltre ricorda che le nuove “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, ed. agosto 2017 “desiderano proporre uno stile alimentare razionale ed equilibrato, secondo i principi della dieta mediterranea caratterizzata da un alto contenuto di carboidrati complessi e povera di grassi saturi, rispettosa delle necessità biologiche e nutrizionali dell’organismo in accrescimento al fine del mantenimento di un buono stato di salute [...] in un’alimentazione equilibrata il 55-60 % circa delle calorie della razione giornaliera dovrebbe provenire dai carboidrati, di questi non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (fruttosio, lattosio, saccarosio) e il restante di carboidrati complessi (amido). I carboidrati complessi e semplici contenuti nei gruppi alimentari dei cereali, della frutta e della verdura sono un’ottima fonte calorica per il bambino, poiché sono assorbiti facilmente e non producono scorie metaboliche, inoltre sono una buona fonte di fibra alimentare. Il consiglio è quello di consumare quotidianamente più porzioni di ortaggi e frutta fresca e aumentare il consumo di legumi sia freschi che secchi, alternare i vari tipi di cereali, pane, pasta, riso, orzo, farro, miglio, ecc.

COME COMPORTARSI A SCUOLA:

- Favorire l’inserimento nei menu scolastici di alimenti integrali o semintegrali e cereali di vario tipo (orzo, farro, miglio...)
- Favorire l’inserimento nei menu scolastici di legumi (fagioli, ceci, lenticchie...) o piatti a base di legumi (pasta e fagioli, riso e piselli...)[...]” [Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, ed. agosto 2017]

CONCLUSIONE

Ci teniamo ancora una volta a ribadire l'importanza di seguire una dieta equilibrata per favorire uno sviluppo completo del bambino, invitando i genitori e gli educatori a non richiedere variazioni sul menù proposto e a comunicare con i bambini affinché capiscano che "mangiare" è anche nutrirsi, ma soprattutto crescere sani con gusto. Nel ringraziarvi per la fedeltà che ci accordate, certi di avervi fatto cosa gradita, restiamo a disposizione per ogni ulteriore necessità di chiarimento.

Padova, 20 settembre 2019

Il Responsabile Ristorazione

Matteo Bissacco

La Responsabile Assic. Qualità e Dietista

Elisa Trescato

Il Responsabile Commerciale

Luca Passarin

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

PRIMI PIATTI

CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTINA

Carote, patate, pasta di semola di **grano** duro, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CREMA DI CECI CON RISO

Patate, ceci, riso parboiled, **sedano**, carote, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CREMA DI LENTICCHIE CON ORZO BIO

Lenticchie, **orzo** BIO, patate, **sedano**, carote, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CREMA DI VERDURE BIO CON PASTINA

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, sale iodato

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

Gnocchi di patate (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di **frumento** tipo 0, fecola, farina di mais, granito di **grano** tenero, farina di riso per spolvero, sale iodato), salsa di pomodoro, olio di oliva extra vergine, sale iodato



MINESTRA DI FAGIOLI CON PASTA

Patate, **sedano**, carote, cipolle, fagioli borlotti secchi, pastina di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI LEGUMI CON FARRO

Misto legumi (fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie), **farro**, patate, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI LEGUMI CON PASTINA

Misto legumi (fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie), pasta di semola di **grano** duro, patate, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI VERDURE BIO CON PASTINA

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI VERDURE BIO CON RISO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), riso parboiled, olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI ZUCCHINE E PATATE CON ORZO BIO

Zucchine, patate, **orzo** BIO, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), **farro**, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASSATO DI VERDURE BIO CON RISO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), riso parboiled, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA AL PESTO

Pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, basilico, prezzemolo, gherigli di **nocci**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), sale iodato, aglio

PASTA AL PESTO DELICATO

Pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), basilico, prezzemolo, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

PASTA AL POMODORO

Pasta di semola di **grano** duro, salsa al pomodoro, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA AL POMODORO E CAROTE

Pasta di semola di **grano** duro, salsa al pomodoro, carote, olio extravergine di oliva, sale iodato

PASTA AL RAGÙ DELL'ORTO

Pasta di semola di **grano** duro, carote, zucchine, peperoni, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

PRIMI PIATTI

PASTA AL RAGÙ DI VERDURE

Pasta di semola di **grano** duro, polpa di pomodoro (polpa pomodori BIO, succo di pomodoro BIO, sale, basilico, acido citrico), carote, zucchine, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA ALL'OLIO E GRANA PADANO DOP

Pasta di semola di **grano** duro, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA CON CREMA DI PISELLI

Pasta di semola di **grano** duro, piselli, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA CON CREMA DI VERDURE

Pasta di semola di **grano** duro, salsa di pomodoro, zucchine, carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI

Pasta di semola di **grano** duro, zucchine, peperoni, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA CON TRITO DI ZUCCHINE DELICATO

Pasta di semola di **grano** duro, zucchine, cipolla, Grana padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima da **uova**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTICCIO AL RAGÙ

Salsa besciamella, lasagne (semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate, acqua, olio di oliva, sale iodato), salsa ragù, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), burro (crema di **latte**) per ungere la placca

PASTINA IN BRODO VEGETALE

Pastina di semola di **grano** duro, carote, **sedano**, cipolle, sale iodato, olio di oliva extra vergine

PIZZA MARGHERITA

Base pizza (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, passata di pomodoro, olio di girasole, sale, lievito, zucchero), mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico), salsa pomodoro, origano

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALL'OLIO E SALVIA

Ravioli ricotta e spinaci (Pasta 75%: semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "00", **uova** fresche pastorizzate. Ripieno: ricotta (65% - siero di **latte** vaccino, sale, correttore di acidità acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci 9%, Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima, proteina dell'**uovo**), Parmigiano Reggiano (**latte**, sale, caglio), sale, noce moscata, pepe), olio di oliva extra vergine, sale iodato, salvia

RISO AL POMODORO E BASILICO

Riso parboiled, salsa pomodoro, olio di oliva extra vergine, basilico, sale iodato

RISO ALL'OLIO E GRANA PADANO DOP

Riso parboiled, Grana padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima proteina dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

RISO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO REGGIANO DOP

Riso parboiled, olio di oliva extra vergine, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), sale iodato

RISO CON ZUCCHINE

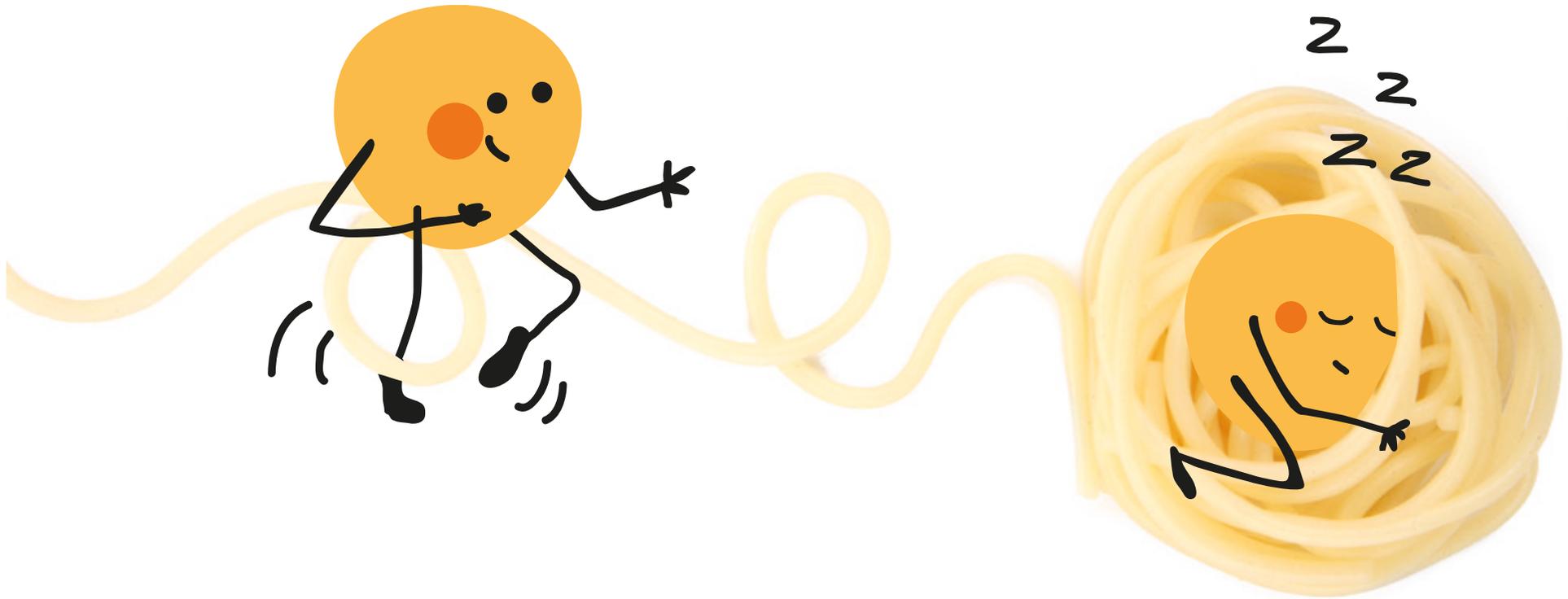
Riso parboiled, salsa pomodoro, zucchine, olio di oliva extra vergine, sale iodato

RISOTTO ALLA ZUCCA

Riso parboiled, purea di zucca, carote, **sedano**, cipolla, burro (crema di **latte**), Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), cipolla, dado vegetale senza glutammato (Estratto vegetale proteine di **soia** idrolizzate, può contenere tracce di **sedano**), verdure disidratate in polvere 4,8% (cipolla,porro,carota), semi di **sesamo** macinati, sale iodato

TAGLIATELLE AL POMODORO

Pasta all'uovo (semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate), salsa pomodoro, olio di oliva extra vergine, sale iodato



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI MAIALE

Filone di maiale, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, farina di **grano** tenero tipo 00

ARROSTO DI TACCHINO

Fesa di tacchino, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, farina di **grano** tenero tipo 00

ARROSTO DI TACCHINO FREDDO AL BASILICO

Fesa di tacchino, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, basilico

BATTUTA DI POLLO AL BASILICO

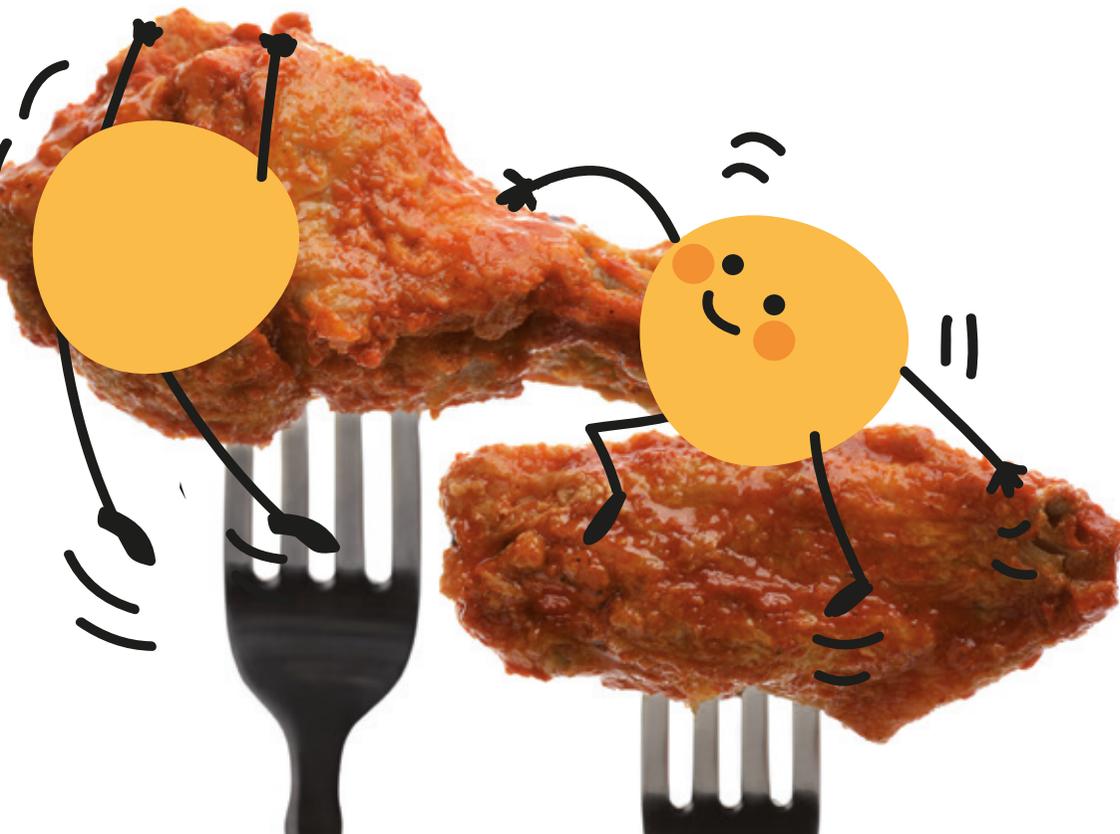
Petto di pollo, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), sale aromatico, olio di oliva extra vergine, basilico

BOCCONCINI DI MERLUZZO CROCCANTE

Filetto di **merluzzo**, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), farina di mais, olio di oliva extravergine, aglio, sale profumato

BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI

Filetti di **merluzzo**, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, acqua, amido di patata, sale, destrosio, lievito, spezie (paprica, curcuma).



FETTINA DI TACCHINO AGLI AROMI

Fettina di tacchino, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

FILETTO DI MERLUZZO AL BASILICO

Filetto di **merluzzo**, olio di oliva extra vergine, amido di riso, basilico, sale iodato

FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE

Filetto di **merluzzo**, olio di oliva extra vergine, succo e bucce di limone, amido di riso, sale iodato

FILETTO DI MERLUZZO IN GUAZZETTO

Filetto di **merluzzo**, salsa pomodoro, carote, **sedano**, cipolle, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO

Filetto di **merluzzo**, salsa di pomodoro, sale, amido di riso

FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO

Filetti di **merluzzo**, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, acqua, amido di patata, sale, destrosio, lievito, spezie (paprica, curcuma).

FORMAGGIO ASIAGO DOP

Asiago DOP (**latte** vaccino, sale, caglio)

FORMAGGIO CACIOTTA

Caciotta (**latte**, sale, caglio)

FORMAGGIO MONTASIO DOP

Formaggio Montasio DOP (**latte**, sale, caglio)

FORMAGGIO MOZZARELLINE

Mozzarella a ciliegino (**latte**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico)

FORMAGGIO PRIMOSALE

Primosale (**latte**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico)

FORMAGGIO STRACCHINO

Formaggio stracchino (**latte**, sale, enzimi coagulanti del **latte**, fermenti lattici vivi)

FRITTATA AL GRANA PADANO DOP

Uova pastorizzate, **latte** p/s uht, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima da **uova**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

FRITTATA AL LATTE

Uova pastorizzate, **latte** p/s uht, olio di oliva extra vergine, sale iodato

FRITTATA AL PROVOLONE DOLCE

Uova pastorizzate, **latte** p/s uht, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima da **uova**), Provolone dolce (**latte**, caglio, sale), olio di oliva extra vergine, sale iodato

FRITTATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Uova pastorizzate, **latte** p/s uht, olio di oliva extra vergine, sale iodato

HAMBURGER CASERECCIO AL FORNO

Carne di bovino e di maiale, patate, amido di riso, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

HAMBURGER CASERECCIO DI TACCHINO AL FORNO

Carne di tacchino, patate, amido di riso, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

SECONDI PIATTI

MACINATA DI TACCHINO

Carne di tacchino, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

MACINATA MISTA AL TEGAME

Carne di vitellone, carne di maiale, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

MEDAGLIONE DI MANZO AL FORNO

Carne di vitellone, **latte** p/s uht, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), **uova** pastorizzate, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), sale aromatico, olio di oliva extra vergine

MEDAGLIONE DI PESCE AL FORNO

Trancio di **pesce spada**, filetto di **persico**, anelli di **totano**, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

MINIBURGER DI VERDURE AL FORNO

Zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry, farina di **frumento**, farina di mais, olio di semi di girasole, acqua, albume d'**uovo** fresco pastorizzato, mozzarella di **latte** italiano, sale, fibra di carota, erba cipollina, lievito di birra, paprica, curcuma.

POLLO AL FORNO

Trancio di pollo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

POLPETTONE DEL CONTADINO

Fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie, petto di tacchino, patate, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), **uova** uht, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), farina di riso, sale iodato

POLPETTONE DI PESCE AL FORNO

Trancio di **pesce spada**, filetto di **persico**, anelli di **totano**, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

POLPETTONE DI PESCE ALLA PIZZAIOLA

Filetto di **merluzzo**, filetto di **persico**, anelli di **totano**, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), salsa pomodoro, aglio, origano, olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

PROSCIUTTO COTTO S/P E S/C

Carne di suino, acqua, amido, sale, destrosio, aromi, gelificante: Carragenina, antiossidante: Ascorbato di sodio, conservante: Nitrito di sodio

SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE

Petto di pollo, olio di oliva, succo e bucce di limone, farina di **grano** tenero tipo 00, sale

SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO

Carne di pollo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

STRACCETTI DI MANZO AGLI AROMI

Carne di manzo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, timo

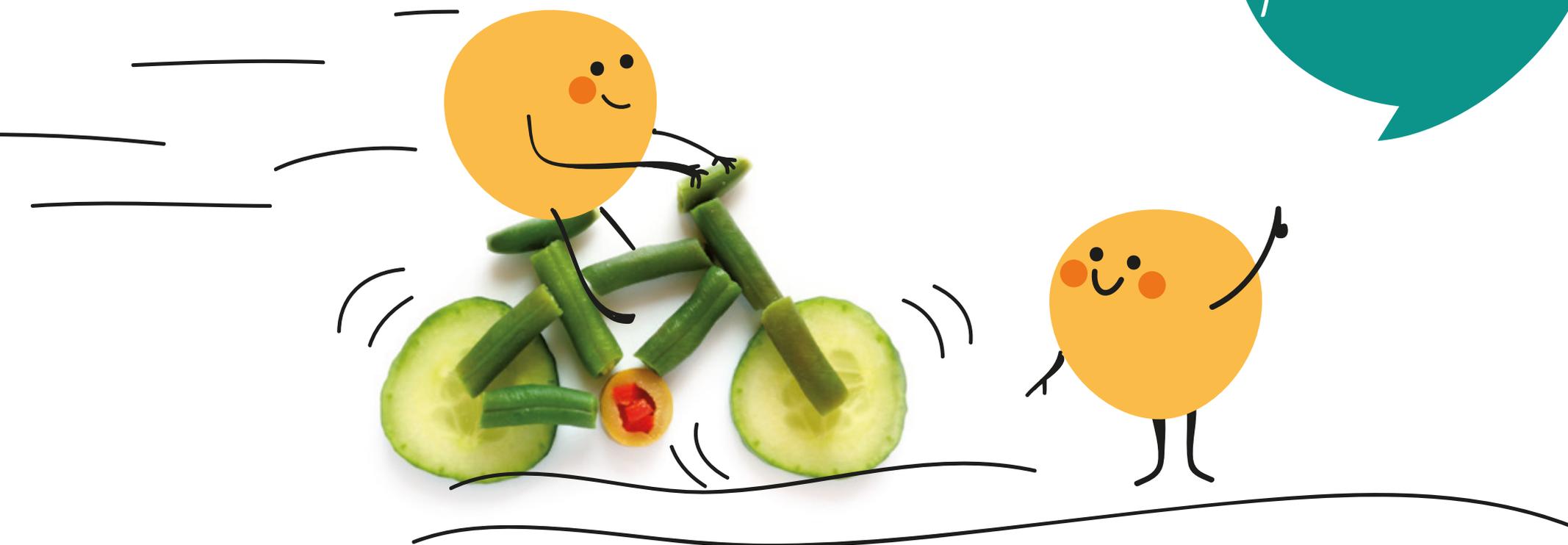
STRACCETTI DI POLLO ALLE OLIVE

Petto di pollo, olive (Acqua, olive, sale, acido citrico, acido lattico e acido ascorbico), olio di oliva extra vergine, farina di **grano** tenero tipo 00, sale aromatico

TONNO ALL'OLIO

Tonno, olio di oliva, sale

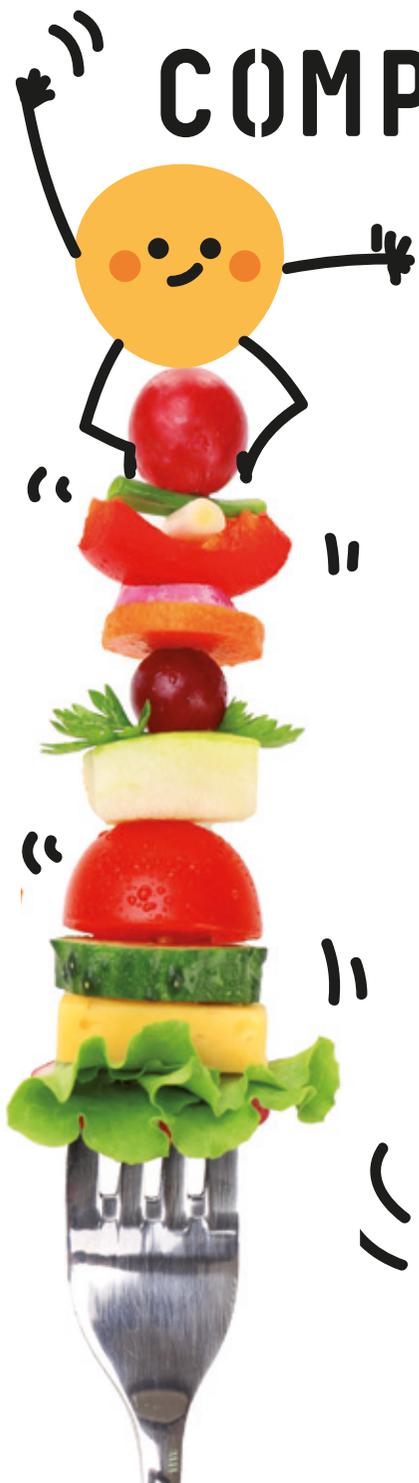
*ancora
più buono*



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020



CONTORNI

BIETA BIO AL TEGAME

Bieta erbetta BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

BIETA BIO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Bieta erbetta BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

BIS DI CAROTE E PISELLI

Carote, piselli, olio di oliva extra vergine, sale iodato

BIS DI PATATE E PISELLI

Patate, piselli, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAROTE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAROTE JULIENNE

Carote fresche grattugiate

FAGIOLINI BIO ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Fagiolini BIO, olio extra vergine di oliva, sale iodato

FAGIOLINI BIO AL TEGAME

Fagiolini BIO, olio extra vergine di oliva, sale iodato, aglio

FINOCCHI GRATINATI

Finocchi, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima da **uova**), sale iodato

INSALATA VERDE E MAIS

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità, mais (mais dolce, acqua, zucchero, sale)

INSALATA E CAROTE

Insalata verde, carote

INSALATA VERDE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità

INSALATA E CAPPUCCIO

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità, cappuccio

PATATE AL FORNO

Patate, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

PATATE AL VAPORE

Patate, sale iodato

PATATE E CAROTE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Patate, carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

POMODORI IN INSALATA

Pomodori freschi

PATATE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Patate, olio di oliva extra vergine, sale iodato

SPINACI BIO AL TEGAME

Spinaci BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

SPINACI BIO ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Spinaci BIO, olio extra vergine di oliva, sale iodato

TRIS DI VERDURE SALTATE

Patate, carote, piselli, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

ZUCCHINE ALL'OLIO

Zucchine, olio di oliva extra vergine, sale iodato

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

FRUTTA E DOLCI

CROSTATA ALLA MARMELLATA

Farina di **frumento**, burro (crema di **latte**), zucchero, **latte** intero UHT, **uova** pastorizzate UHT, marmellata di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocca (20%), zucchero, gelificante (pectina), correttori di acidità (acido citrico, E450iii), conservante (acido sorbico), aromi), lievito, aromi, sale

BISCOTTO OCCHIO DI BUE

Farina di **frumento**, burro (crema di **latte**), zucchero, **latte** intero UHT, **uova** pastorizzate UHT, marmellata di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocca (20%), zucchero, gelificante (pectina), correttori di acidità (acido citrico, E450iii), conservante (acido sorbico), aromi), lievito, aromi, sale

FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione **non lavata**

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione, zucchero, succo di limone, succo d'arancia

PUREA DI FRUTTA

Purea di mela o mela/banana

YOGURT ALLA FRUTTA

Latte intero, preparazione di frutta, fermenti lattici vivi

SUGHI E SALSE

SALSA AL POMODORO

Polpa di pomodoro, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato, zucchero

SALSA AL RAGÙ

Carne macinata mista (manzo, maiale), polpa di pomodoro, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato, rosmarino, salvia

SALSA BESCIAMELLA

Latte scremato in polvere, farina di **grano** tenero tipo "00", olio di girasole, sale iodato

SALE AROMATICO

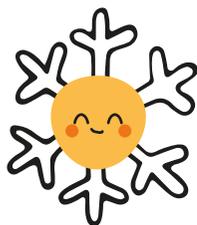
Sale iodato, rosmarino, salvia

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

Forcellini Ristorazione, salvo richieste differenti, fornisce come condimenti per le proprie pietanze olio di oliva extra vergine e sale iodato.

Gli ingredienti evidenziati rispondono a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011

MENÙ INVERNALE



Per alunni
degli ASILI NIDO (Divezzi)



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso con zucchine
Arrosti di tacchino spezzettato
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Crema di carote e patate con pastina
Sovracoscia di pollo al forno spezzettata
Bieta BIO all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane



Passato di verdure BIO con farro
Arrosti di maiale spezzettato
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al basilico
Bieta BIO al tegame
Purea di frutta - Pane



Martedì

Minestrina di legumi con pastina
Asiago DOP
Insalata verde
Purea di frutta - Pane



Risotto alla zucca
Macinata mista al tegame
Insalata e cappuccino
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al limone
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Crostatina alla marmellata - Pane



Gramigna al ragù di verdure
Caciotta
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Mercoledì

Gramigna al ragù di verdure
Polpettone del contadino
Tris di verdure saltate
Macedonia di frutta fresca - Pane



Tubetti al pomodoro
Stracchino
Carote all'olio extra vergine
Purea di frutta - Pane

Farfalline al pomodoro
Battuta di pollo al basilico spezzettata
Fagiolini BIO al tegame
Yogurt alla frutta - Pane



Passato di verdure BIO con riso
Fettina di tacchino agli aromi spezzettata
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Giovedì

Tubetti all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo in umido
Carote julienne
Yogurt alla frutta - Pane



Minestrina di fagioli con pasta
Frittata al latte
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Crema di verdure BIO con pastina
Prosciutto cotto SP/SC*
Carote all'olio extra vergine
Purea di frutta - Pane



Farfalline al pomodoro
Sovracoscia di pollo al forno spezzettata
Insalata verde
Yogurt alla frutta - Pane

Venerdì

Farfalline in brodo vegetale
Frittata al formaggio Grana Padano DOP
Bis di patate e piselli
Frutta fresca - Pane



Gramigna all'olio e Grana Padano DOP
Polpettone di pesce al forno
Finocchi gratinati
Frutta fresca - Pane



Tubetti con crema di piselli
Primosale
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Crema di lenticchie con orzo BIO
Frittata all'olio extra vergine
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ ESTIVO



Per alunni
degli ASILI NIDO (Divezzi)



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP
Filetto di merluzzo in guazzetto
Spinaci BIO al tegame
Frutta fresca - Pane

Farfalline con crema di zucchine e peperoni
 Arrosto di tacchino spezzettato
 Fagiolini BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Pastina all'olio e Grana Padano DOP
Arrosto di maiale spezzettato
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca - Pane

Gramigna con crema di verdure
Medaglione di manzo
 Carote all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane

Martedì

Tubetti al pomodoro
Asiago DOP
Zucchine trifolate
Purea di frutta - Pane

Riso all'olio e Grana Padano DOP
 Polpettone di pesce alla pizzaiola
Insalata e carote
Yogurt alla frutta - Pane

Minestra di legumi con farro
Frittata al Grana Padano DOP
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Crema di verdure BIO con pastina
 Prosciutto cotto SP/SC*
Patate al vapore
Frutta fresca - Pane

Mercoledì

Minestra di zucchine e patate con orzo BIO
Scaloppina di pollo al limone spezzettata
Bieta BIO all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane

Minestra di verdure BIO con pastina
Frittata al latte
 Patate e carote all'olio extra vergine
Occhio di bue - Pane

Farfalline al pesto delicato
Primosale
Pomodori in insalata
Yogurt alla frutta - Pane

Riso al pomodoro e basilico
Straccetti di pollo alle olive
Spinaci BIO al tegame
Macedonia di frutta - Pane

Giovedì

Gramigna al pesto delicato
Arrosto di tacchino spezzettato
Pomodori in insalata
Frutta fresca - Pane

Tubetti al trito di zucchine delicato
Straccetti di manzo agli aromi
Zucchine all'olio extra vergine
Purea di frutta - Pane

Tubetti al ragù di verdure
Macinata di tacchino
Zucchine trifolate
Frutta fresca - Pane

Farfalline all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al basilico
Insalata verde
Purea di frutta - Pane

Venerdì

Passato di verdure BIO con pastina
Frittata al Provolone dolce
vBis di piselli e carote
Frutta fresca - Pane

Minestra di fagioli con pasta
 Caciotta
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

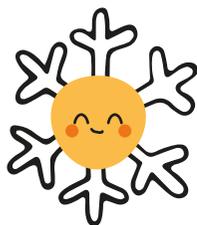
Minestra di verdure BIO con riso
Medaglione di pesce
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Purea di frutta - Pane

Crema di ceci con riso
Provolone
 Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ INVERNALE



Per alunni
della SCUOLA DELL'INFANZIA



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso con zucchine
Arrosto di tacchino
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Chifferi con pomodoro e carote
Pollo al forno
Bieta BIO all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane



Passato di verdure BIO con farro
Arrosto di maiale
Patate al forno
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo panato al forno
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca - Pane



Martedì

Ravioli ricotta e spinaci all'olio e salvia
Asiago DOP
Insalata verde
Frutta fresca - Pane



Risotto alla zucca
Hamburger casereccio al forno
Insalata e cappuccio
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al limone
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Crostata alla marmellata - Pane



Sedanini al ragù di verdure
Caciotta
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Mercoledì

Penne al ragù di verdure
Polpettone del contadino
Tris di verdure saltate
Macedonia di frutta fresca - Pane



Tagliatelle al pomodoro
Stracchino
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Fusilli al pomodoro
Battuta di pollo al basilico
Fagiolini BIO al tegame
Yogurt alla frutta - Pane



Chifferi al pomodoro
Fettina di tacchino agli aromi
Carote julienne
Frutta fresca - Pane

Giovedì

Sedanini all'olio e Grana Padano DOP
Bocconcini di merluzzo croccante
Carote julienne
Yogurt alla frutta - Pane



Minestra di fagioli con pasta
Frittata al latte
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Pizza margherita
Prosciutto cotto SP/SC*
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Pasticcio al ragù
Insalata verde
Bis di carote e piselli
Yogurt alla frutta - Pane

Venerdì

Farfalline in brodo vegetale
Frittata al formaggio Grana Padano DOP
Bis di patate e piselli
Frutta fresca - Pane



Mezze penne all'olio e Grana Padano DOP
Polpettone di pesce al forno
Carote julienne
Frutta fresca - Pane



Penne con crema di piselli
Primosale
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Crema di lenticchie con orzo BIO
Miniburger di verdure al forno
Patate al forno
Frutta fresca - Pane

*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ ESTIVO



Per alunni
della **SCUOLA DELL'INFANZIA**



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP
Filetto di merluzzo in guazzetto
Spinaci BIO al tegame
Frutta fresca - Pane

Chifferi con crema di zucchine e peperoni
Arrostito di tacchino
 Fagiolini BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Fusilli al pesto
Arrostito di maiale
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca - Pane

Sedanini con crema di verdure
Medaglione di manzo
 Carote all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane

Martedì

Gnocchi al pomodoro
Asiago DOP
Zucchine trifolate
Frutta fresca - Pane

Riso all'olio e Grana Padano DOP
 Bocconcini di merluzzo panati
Insalata e carote
Yogurt alla frutta - Pane

Minestra di legumi con farro
Frittata al Grana Padano DOP
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Pizza margherita
 Prosciutto cotto SP/SC*
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane

Mercoledì

Minestra di zucchine e patate con orzo BIO
Scaloppina di pollo al limone
Insalata verde
Yogurt alla frutta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Prosciutto cotto SP/SC*
Carote all'olio extra vergine
Occhio di bue - Pane

Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia
Primosale
Pomodori in insalata
Yogurt alla frutta - Pane

Riso al pomodoro e basilico
Straccetti di pollo alle olive
Spinaci BIO al tegame
Macedonia di frutta fresca - Pane

Giovedì

Mezze penne al pesto delicato
Arrostito di tacchino freddo al basilico
Pomodori in insalata
Frutta fresca - Pane

Penne al trito di zucchine delicato
Straccetti di manzo agli aromi
Insalata e mais
Frutta fresca - Pane

Mezze penne al ragù di verdure
Hamburger casereccio di tacchino
Zucchine trifolate
Frutta fresca - Pane

Chifferi all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al basilico
Insalata e mais
Frutta fresca - Pane

Venerdì

Sedani al ragù dell'orto
Frittata al Provolone Dolce
Bis di piselli e carote
Frutta fresca - Pane

Minestra di fagioli con pasta
 Caciotta
Patate al forno
Frutta fresca - Pane

Riso al pomodoro e basilico
Medaglione di pesce
Carote julienne
Frutta fresca - Pane

Crema di ceci con riso
Provolone
Patate al forno
Frutta fresca - Pane



*Senza polifosfati e senza caseinati

MENÙ INVERNALE



Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso con zucchine
Arrosti di tacchino
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Chifferi con pomodoro e carote
Pollo al forno
Bieta BIO all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane



Passato di verdure BIO con farro
Arrosti di maiale
Patate al forno
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo panato al forno
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca - Pane



Martedì

Ravioli ricotta e spinaci all'olio e salvia
Mozzarelline
Insalata verde
Frutta fresca - Pane

Risotto alla zucca
Hamburger casereccio al forno
Insalata e cappuccino
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al limone
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Crostata alla marmellata - Pane



Sedanini al ragù di verdure
Caciotta
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Mercoledì

Penne al ragù di verdure
Polpettone del contadino
Tris di verdure saltate
Macedonia di frutta fresca - Pane



Tagliatelle al pomodoro
Montasio DOP
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Fusilli al pomodoro
Battuta di pollo al basilico
Fagiolini BIO al tegame
Yogurt alla frutta - Pane



Chifferi al pomodoro
Fettina di tacchino agli aromi
Carote julienne
Frutta fresca - Pane

Giovedì

Sedanini all'olio e Grana Padano DOP
Bocconcini di merluzzo croccante
Carote julienne
Yogurt alla frutta - Pane



Minestra di fagioli con pasta
Frittata al latte
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Pizza margherita
Prosciutto cotto SP/SC*
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Pasticcio al ragù
Insalata verde
Bis di carote e piselli
Yogurt alla frutta - Pane

Venerdì

Farfalline in brodo vegetale
Frittata al formaggio Grana Padano DOP
Bis di patate e piselli
Frutta fresca - Pane



Mezze penne all'olio e Grana Padano DOP
Polpettone di pesce al forno
Carote julienne
Frutta fresca - Pane



Penne con crema di piselli
Primosale
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Crema di lenticchie con orzo BIO
Miniburger di verdure al forno
Patate al forno
Frutta fresca - Pane

*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ ESTIVO



Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP 	Chifferi con crema di zucchine e peperoni	Fusilli al pesto	Sedanini con crema di verdure 
Filetto di merluzzo in guazzetto	Arrostito di tacchino	Arrostito di maiale	Medaglione di manzo 
Spinaci BIO al tegame 	Fagiolini BIO all'olio extra vergine 	Bieta BIO al tegame 	Carote all'olio extra vergine 
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Yogurt alla frutta - Pane

Martedì

Gnocchi al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP 	Minestra di legumi con farro	Pizza margherita
Asiago DOP 	Bocconcini di merluzzo panati 	Frittata al Grana Padano DOP	Prosciutto cotto SP/SC* 
Zucchine trifolate	Insalata e carote	Patate all'olio extra vergine	Insalata e carote
Frutta fresca - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

Mercoledì

Minestra di zucchine e patate con orzo BIO 	Tagliatelle al pomodoro	Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia	Riso al pomodoro e basilico
Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto cotto SP/SC*	Primosale	Straccetti di pollo alle olive
Insalata verde	Carote all'olio extra vergine	Pomodori in insalata	Spinaci BIO al tegame 
Yogurt alla frutta - Pane	Occhio di bue - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Macedonia di frutta fresca - Pane

Giovedì

Mezze penne al pesto delicato	Penne al trito di zucchine delicato 	Mezze penne al ragù di verdure 	Chifferi all'olio e Grana Padano DOP 
Arrostito di tacchino freddo al basilico	Straccetti di manzo agli aromi	Hamburger casereccio di tacchino	Filetto di merluzzo al basilico
Pomodori in insalata	Insalata e mais	Zucchine trifolate	Insalata e mais
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

Venerdì

Sedani al ragù dell'orto	Minestra di fagioli con pasta	Riso al pomodoro e basilico	Crema di ceci con riso
Frittata al Provolone Dolce 	Caciotta 	Medaglione di pesce	Provolone
Bis di piselli e carote	Patate al forno	Carote julienne	Patate al forno
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ INVERNALE



Per alunni
delle SCUOLE SECONDARIE
DI PRIMO GRADO



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso con zucchine
Arrosti di tacchino
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Chifferi con pomodoro e carote
Pollo al forno
Bieta BIO all'olio extra vergine
Yogurt alla frutta - Pane



Passato di verdure BIO con farro
Arrosti di maiale
Patate al forno
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo panato al forno
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca - Pane



Martedì

Ravioli ricotta e spinaci all'olio e salvia
Mozzarelline
Insalata verde
Frutta fresca - Pane

Risotto alla zucca
Hamburger casereccio al forno
Insalata e cappuccino
Frutta fresca - Pane



Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo al limone
Spinaci BIO all'olio extra vergine
Crostata alla marmellata - Pane



Sedanini al ragù di verdure
Caciotta
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane



Mercoledì

Penne al ragù di verdure
Polpettone del contadino
Tris di verdure saltate
Macedonia di frutta fresca - Pane



Tagliatelle al pomodoro
Montasio DOP
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane



Fusilli al pomodoro
Battuta di pollo al basilico
Fagiolini BIO al tegame
Yogurt alla frutta - Pane

Chifferi al pomodoro
Fettina di tacchino agli aromi
Carote julienne
Frutta fresca - Pane

Giovedì

Sedanini all'olio e Grana Padano DOP
Bocconcini di merluzzo croccante
Carote julienne
Yogurt alla frutta - pane



Minestra di fagioli con pasta
Frittata al latte
Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Pizza margherita
Prosciutto cotto SP/SC*
Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane

Pasticcio al ragù
Insalata verde
Bis di carote e piselli
Yogurt alla frutta - Pane



Venerdì

Farfalline in brodo vegetale
Frittata al formaggio Grana Padano DOP
Bis di patate e piselli
Frutta fresca - Pane



Mezze penne all'olio e Grana Padano DOP
Polpettone di pesce al forno
Carote julienne
Frutta fresca - Pane



Penne con crema di piselli
Primosale
Insalata e carote
Frutta fresca - Pane

Crema di lenticchie con orzo BIO
Miniburger di verdure al forno
Patate al forno
Frutta fresca - Pane



*Senza polifosfati e senza caseinati



MENÙ ESTIVO



Per alunni
delle SCUOLE SECONDARIE
DI PRIMO GRADO



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP	Chifferi con crema di zucchine e peperoni	Fusilli al pesto	Sedanini con crema di verdure
Filetto di merluzzo in guazzetto	Arrostato di tacchino	Arrostato di maiale	Medaglione di manzo
Spinaci BIO al tegame	Fagiolini BIO all'olio extra vergine	Bieta BIO al tegame	Carote all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Yogurt alla frutta - Pane

Martedì

Gnocchi al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP	Minestra di legumi con farro	Pizza margherita
Asiago DOP	Bocconcini di merluzzo panati	Frittata al Grana Padano DOP	Prosciutto cotto SP/SC*
Zucchine trifolate	Insalata e carote	Patate all'olio extra vergine	Insalata e carote
Frutta fresca - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

Mercoledì

Minestra di zucchine e patate con orzo BIO	Tagliatelle al pomodoro	Ravioli ricotta e spinaci olio e salvia	Riso al pomodoro e basilico
Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto cotto SP/SC*	Primosale	Straccetti di pollo alle olive
Insalata verde	Carote all'olio extra vergine	Pomodori in insalata	Spinaci BIO al tegame
Yogurt alla frutta - Pane	Occhio di bue - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Macedonia di frutta fresca - Pane

Giovedì

Mezze penne al pesto delicato	Penne al trito di zucchine delicato	Mezze penne al ragù di verdure	Chifferi all'olio e Grana Padano DOP
Arrostato di tacchino freddo al basilico	Straccetti di manzo agli aromi	Hamburger casereccio di tacchino	Filetto di merluzzo al basilico
Pomodori in insalata	Insalata e mais	Zucchine trifolate	Insalata e mais
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

Venerdì

Sedani al ragù dell'orto	Minestra di fagioli con pasta	Riso al pomodoro e basilico	Crema di ceci con riso
Frittata al Provolone Dolce	Caciotta	Medaglione di pesce	Provolone
Bis di piselli e carote	Patate al forno	Carote julienne	Patate al forno
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane

*Senza polifosfati e senza caseinati



COMPOSIZIONE PRANZO DIVEZZINI

BRODO CON CAROTE E COUS-COUS

patate e carote fresche, cous-cous di semola (semolato di **grano** duro, acqua), olio extravergine di oliva

BRODO CON PATATA E FINOCCHIO, FARINA AI CEREALI

acqua, patate fresche, finocchio fresco, farina ai cereali (farine (**frumento**, riso, **orzo**, **avena**), farina di **frumento** diastasata, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO CON PATATA, CAROTA E ZUCCHINA CON FARINA DI MAIS E TAPIOCA

patate, carote e zucchine fresche, acqua, farina di mais e tapioca (farine (riso, mais), tapioca, farina di riso diastasata, fibra alimentare (inulina), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO DI CAROTA E FINOCCHIO CON FARINA DI RISO

acqua, carote e finocchi freschi, farina di riso (farina di riso, farina di riso diastasata, fibra alimentare (inulina), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO DI CAROTE E PATATE CON FARINA DI RISO (SERVITA A PARTE)

acqua, carote e patate fresche, farina di riso (farina di riso, farina di riso diastasata, fibra alimentare (inulina), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO PATATE E FINOCCHIO CON FARINA AI CEREALI

acqua, patate e finocchi freschi, farina ai cereali (farine (**frumento**, riso, **orzo**, **avena**), farina di **frumento** diastasata, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

OMOGENEIZZATO DI HALIBUT

filetto di **Halibut**, acqua, olio di oliva extravergine

RICOTTA

ricotta (siero di **latte** vaccino, sale, correttore di acidità: acido lattico)

BRODO DI PATATE, CAROTE E FINOCCHIO CON FARINA DI MAIS E TAPIOCA

acqua, carote, finocchi e patate fresche, farina di mais e tapioca (farine (riso, mais), tapioca, farina di riso diastasata, fibra alimentare (inulina), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO DI ZUCCA E CAROTE CON FARINA DI RISO

acqua, purea di zucca surgelata, carote fresche, farina di riso (farina di riso, farina di riso diastasata, fibra alimentare (inulina), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servita a parte)

BRODO DI ZUCCHINA E PATATA CON PASTINA (STELLINE DI SEMOLA)

acqua, zucchine e patate fresche, pastina stelline (farina di frumento, sali minerali (calcio, ferro), vitamine)

BRODO DI PATATE E ZUCCHINA CON SEMOLINO

acqua, patate e zucchine, semolino (semola di **grano**, semola di **grano** diastasata, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine), (servito a parte)

STRACCHINO

stracchino (**latte**, sale, enzimi coagulanti del **latte**, fermenti lattici vivi)

TRITATA DI CONIGLIO

carne di coniglio, acqua, olio di oliva extravergine

TRITATA DI POLLO

petto di pollo, acqua, olio di oliva extravergine

TRITATA DI TACCHINO

fesa di tacchino fresca, acqua, olio di oliva extravergine

TRITATA DI VITELLO

carne di vitello, acqua, olio di oliva extravergine

UOVO (SOLO ROSSO)

rosso di **uovo** sodo

PRANZO DIVEZZINI



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Brodo con patata, carota e zuccina con farina di mais e tapioca Tritata di vitello Purea di frutta	Brodo di carote e patate con farina di riso Tritata di tacchino Yogurt alla frutta	Brodo con patata, carota e zuccina con farina di mais e tapioca Tritata di vitello Purea di frutta	Brodo di carote e patate con farina di riso Tritata di tacchino Yogurt alla frutta
Martedì	Brodo di patate e finocchio con farina ai cereali Stracchino Yogurt alla frutta	Brodo di patate, carote e finocchio con farina di mais e tapioca Tritata di coniglio Purea di frutta	Brodo di patate e finocchio con farina ai cereali Stracchino Yogurt alla frutta	Brodo di patate, carote e finocchio con farina di mais e tapioca Tritata di coniglio Purea di frutta
Mercoledì	Brodo con carote e cous cous Tritata di pollo Purea di frutta	Brodo di zucchine e patata con pastina (stelline di semola) Ricotta Yogurt alla frutta	Brodo con carote e cous cous Tritata di pollo Purea di frutta	Brodo di zucchine e patata con pastina (stelline di semola) Ricotta Yogurt alla frutta
Giovedì	Brodo di carota e finocchio con farina di riso Omogeneizzato di Halibut Yogurt alla frutta	Brodo di patate e finocchio con farina ai cereali Prosciutto cotto Purea di frutta	Brodo di carota e finocchio con farina di riso Omogeneizzato di Halibut Yogurt alla frutta	Brodo di patate e finocchio con farina ai cereali Prosciutto cotto Purea di frutta
Venerdì	Brodo di patate e zucchine con semolino Uovo (solo rosso) Purea di frutta	Brodo di zucca e carote con farina di riso Omogeneizzato di Halibut Yogurt alla frutta	Brodo di patate e zucchine con semolino Uovo (solo rosso) Purea di frutta	Brodo di zucca e carote con farina di riso Omogeneizzato di Halibut Yogurt alla frutta

*Senza polifosfati e senza caseinati

Sono utilizzate esclusivamente farine con marchio Plasmon.

Gli ingredienti evidenziati rispondono a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011

IL RISTORANTE ANCHE PER I BAMBINI

Un locale in cui cenare con i tuoi figli,
con un'area giochi, animazione al sabato
sera e un menù espressamente dedicato
a loro. Ci avevi mai pensato? Noi sì.





La Pasticceria più ricercata d'Italia

a Padova la trovi
in Via Eremitani, 1
e in Via Forcellini, 172



Scopri tutti gli altri punti vendita
su idolcidigiotto.it



www.forcellini.it