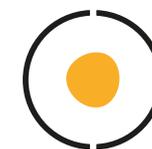
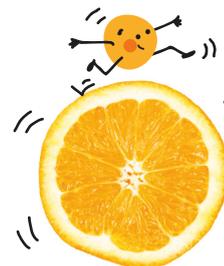


MENÙ SCOLASTICO

PADOVA



**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", elaborate e costantemente aggiornate 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'ULSS di competenza
- 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



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.

Menù Green

Forcellini Ristorazione è sempre attenta a cogliere ed attuare i suggerimenti che ci arrivano dai clienti e/o dagli organi competenti e anche per questo abbiamo deciso, 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 green" 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 sviluppo di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e obesità.

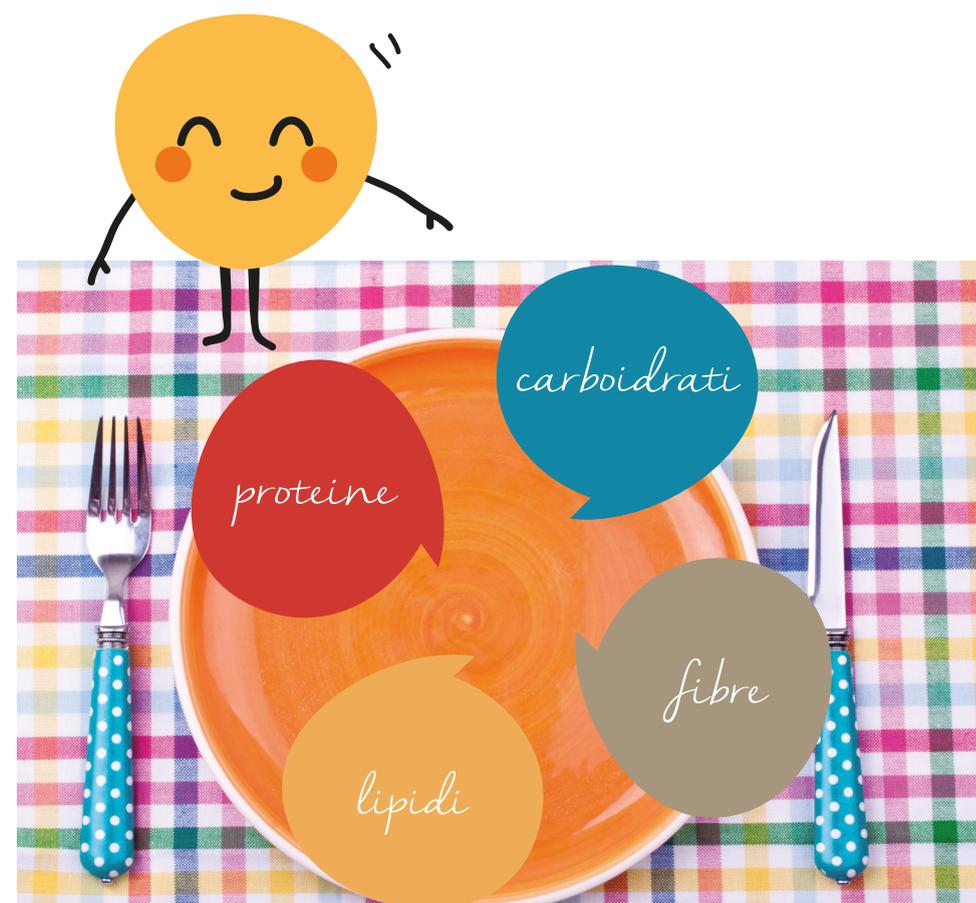
Inoltre abbiamo voluto mantenere ed evidenziare all'interno del menù:

- 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.

Piatto Unico

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, nel rispetto delle nostre tradizioni venete, composto da un primo piatto allettante (Pasticcio o Gnocchi 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 l'elaborazione dei piatti, oltre ad un ricettario interno testato negli anni, consultiamo il Ricettario 2.0 elaborato dalla Regione Veneto.



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 adeguato 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...) o richieste del genitore, 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). Tali diete sono state validate dal S.I.A.N di competenza.

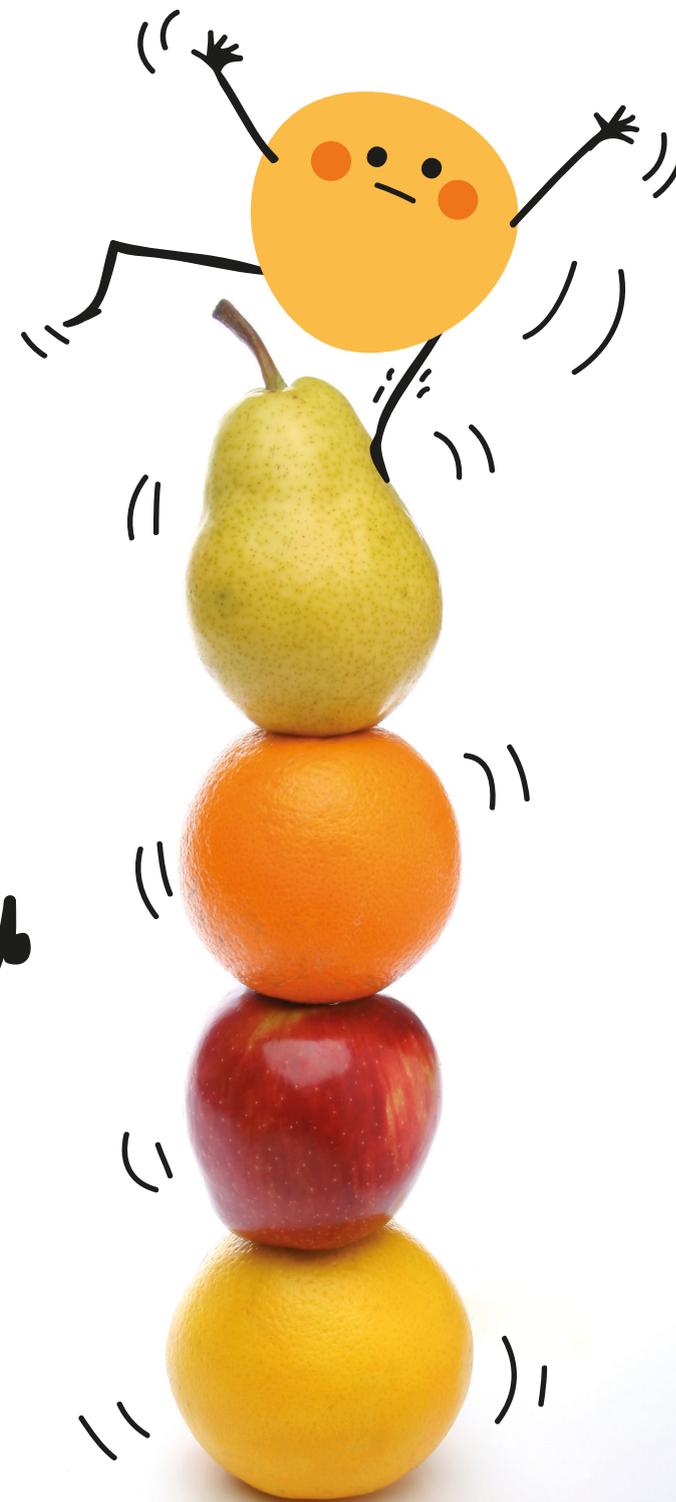
In caso di malessere o indisposizione temporanea del bambino è predisposta quotidianamente una dieta "leggera" che prevede:

- 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 può essere richiesto per un massimo di tre giorni, oltre al quale è necessario la richiesta del pediatra; è inoltre 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 oltre che per evitare il più possibile la perdita di valore nutritivo; inoltre nella cottura dei cibi in acqua, viene rispettato il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile

5

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

6

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

7

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

8

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

9

La frutta è fornita senza essere lavata, perché molte scuole la usano per merenda (la frutta lavata si deteriora facilmente!).

10

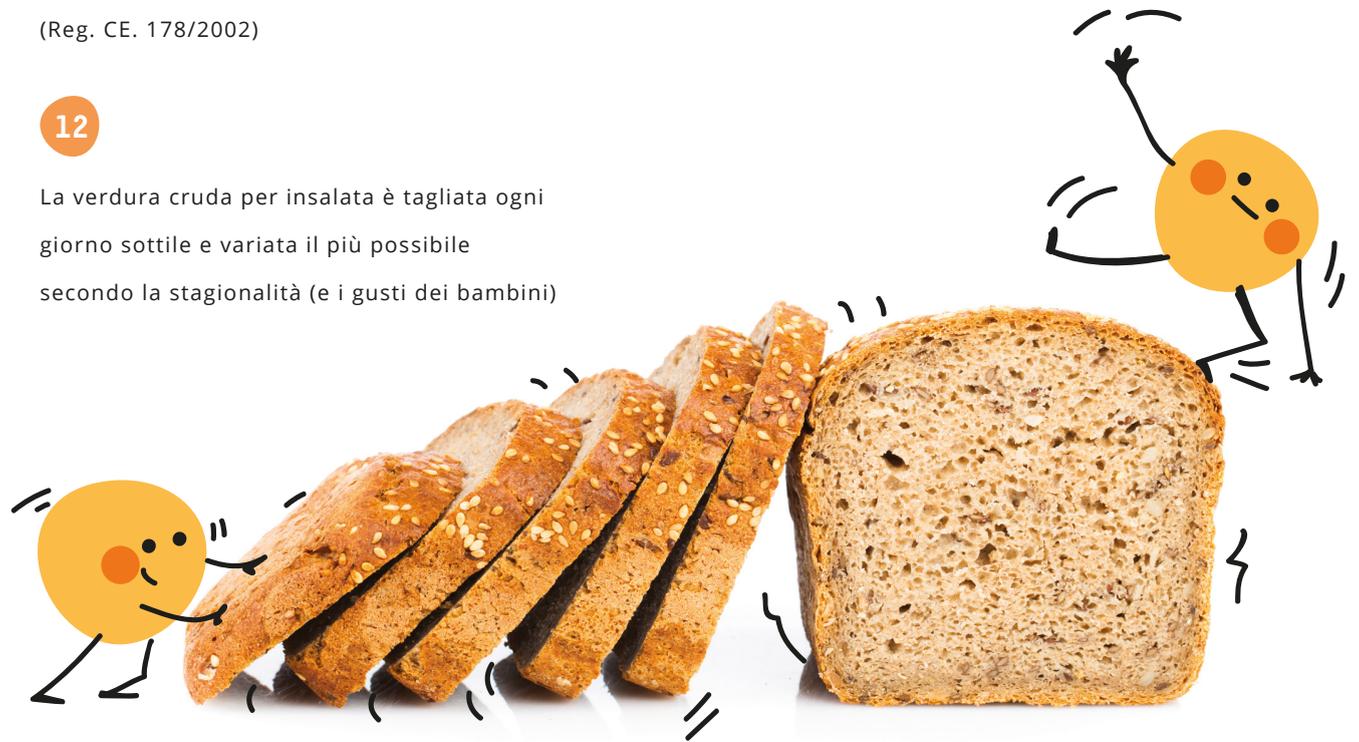
I dolci proposti sono prodotti nella nostra pasticceria con sede nel Carcere Due Palazzi di Padova

11

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

12

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*

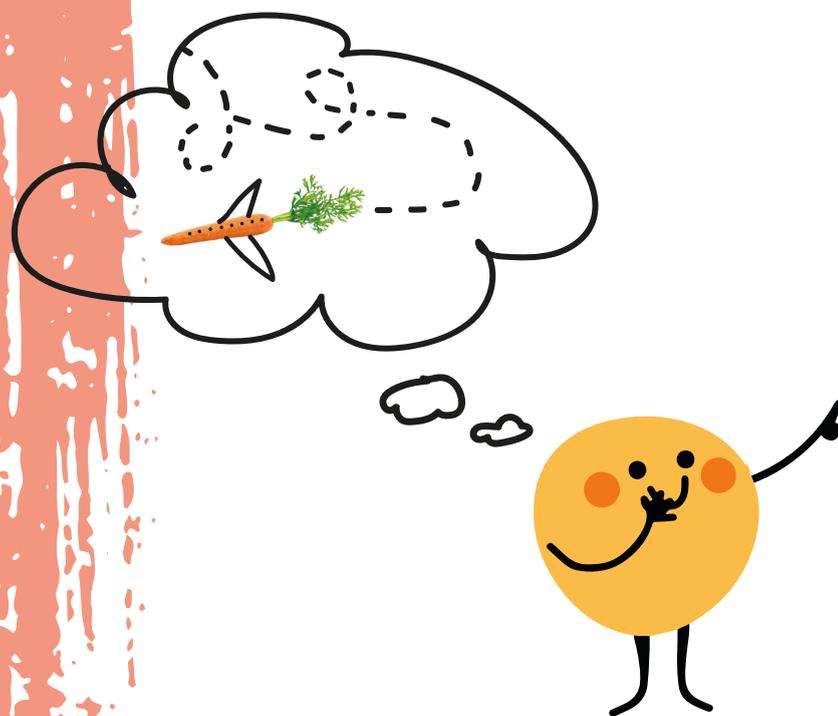
n.1 frutto o purea di frutta
o succo di frutta

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E CONSEGNA

il cliente dovrà prenotare il servizio con almeno tre 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.



PASTICCERIA GIOTTO, OLTRE LA DOLCEZZA

Pasticceria Giotto nasce come progetto spin off di Forcellini Ristorazione nel 2004, anno in cui Forcellini trasferì la propria produzione di dolci artigianali dal Centro di Cottura, al carcere "Due Palazzi" di Padova per dare vita a un progetto sociale di inserimento lavorativo.

Da allora, ogni giorno, i nostri maestri pasticceri insegnano ai detenuti l'arte pasticceria. Abbiamo sempre creduto che la passione per il bello e i valori di giustizia e verità, se trasmessi con dedizione nel lavoro, fossero gli ingredienti necessari per produrre dolci di alto livello.

Allo stesso tempo, il lavoro si è dimostrato uno strumento capace di valorizzare le qualità personali dei detenuti fino alla costruzione di un percorso serio di rieducazione prima di tornare in società.

I riconoscimenti qualitativi ottenuti in questi anni ci hanno dato ragione.

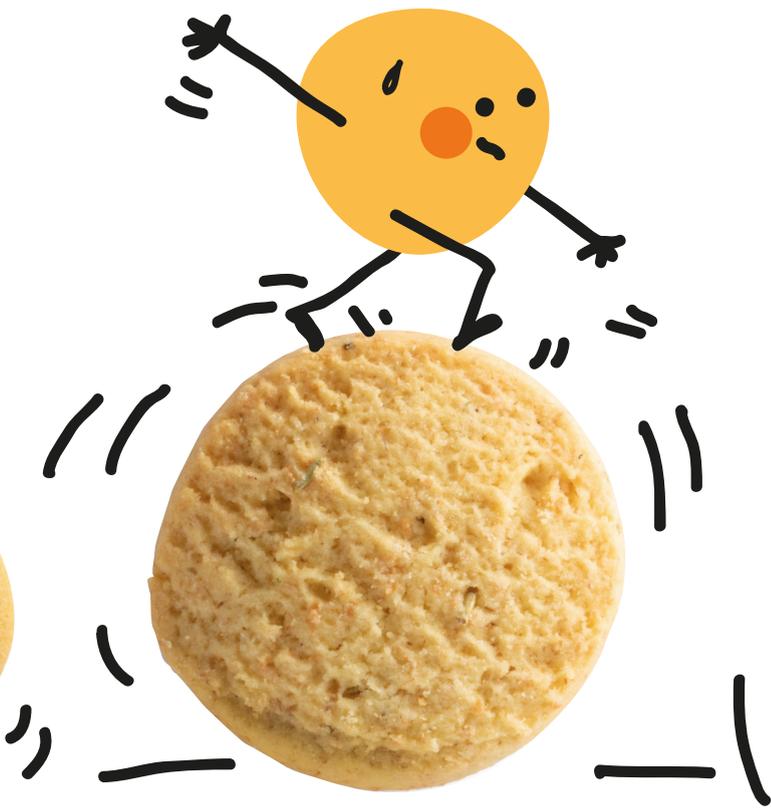
PASTICCERIA
G | I | O | T | T | O
OLTRE LA DOLCEZZA

BENEFICI SOCIALI DEL NOSTRO PROGETTO

Dati al 31.12.2020

53.364
DETENUTI
IN ITALIA
IN 190 CARCERI





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 con la prima settimana dal 16 ottobre 2023 e dal 14 ottobre 2024
- Il menù estivo ha validità con la prima settimana dal 18 marzo 2024 e dal 17 marzo 2025

Le date di inizio del menù estivo ed invernale possono subire variazioni che vi verranno prontamente comunicate.

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. È fondamentale indirizzare i bambini verso scelte alimentari salutari attraverso un atteggiamento equilibrato, sereno ed educativo, cominciando dall’evitare restrizioni su cibi non giustificate da specifiche condizioni di salute. 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 2021



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

*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2021

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, " Rev. 2021 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. Infatti la Dieta Mediterranea esplica la sua azione protettiva e salutare attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti perché è l'effetto sinergico dei nutrienti e degli antiossidanti che rendono questa alimentazione tra le più idonee.

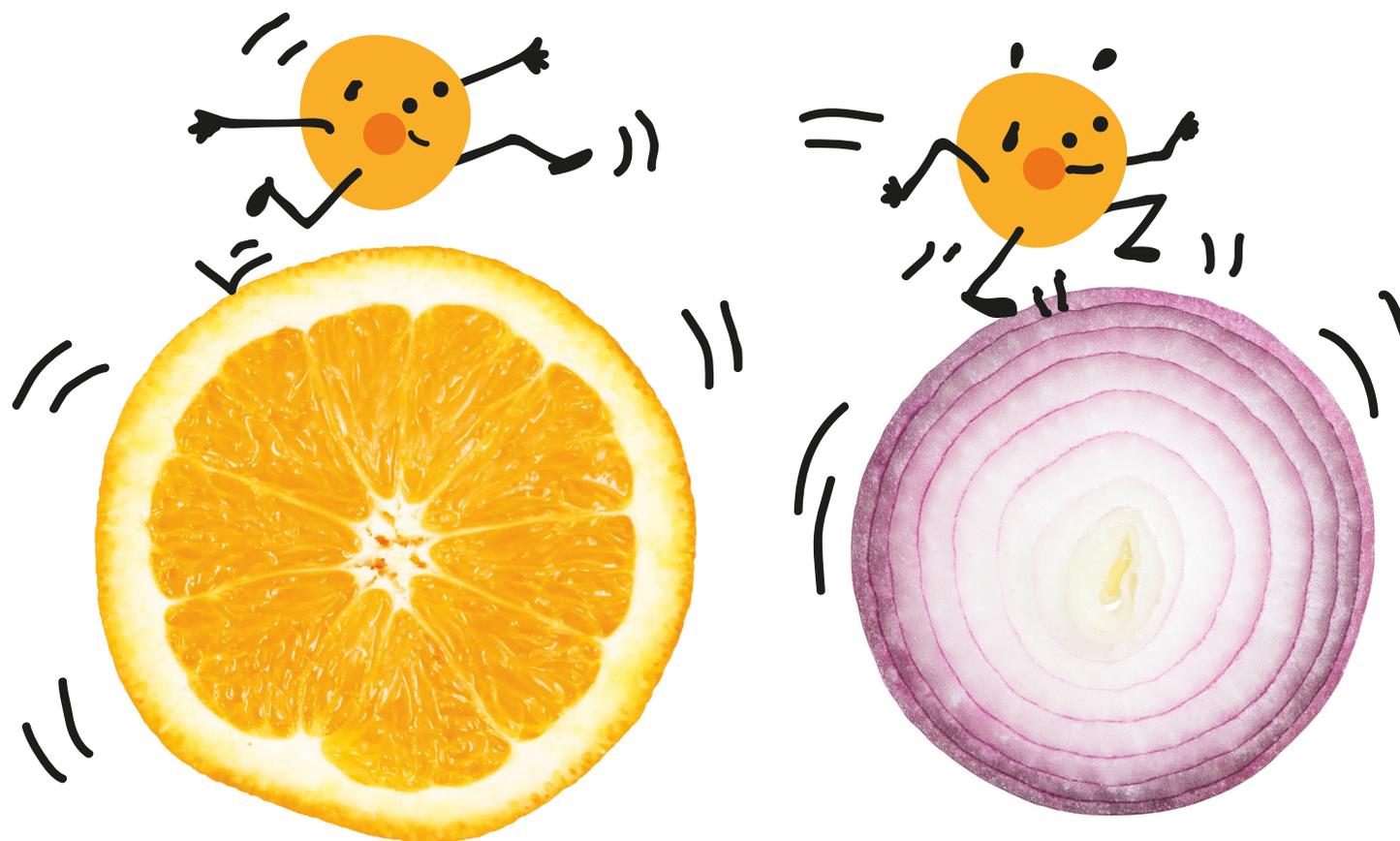
COME COMPORTARSI A SCUOLA:

- 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 2021]
- proporre piatti comunque appetitosi e invitanti a base degli alimenti meno conosciuti e di abitudine come legumi e cereali per evitare lo spreco alimentare

COSA FARE A CASA:

Alcuni consigli pratici per prevenire e gestire il rifiuto del cibo:

- Stimolare il gusto offrendo un'ampia varietà di sapori andando oltre ai gusti personali;
- Dare il buon esempio in tavola quando possibile, i bambini sono più incuriositi e invogliati a provare alimenti precedentemente rifiutati se i familiari li consumano regolarmente;
- I gusti dei più piccoli si evolvono in fretta quindi riproponete ugualmente un piatto in precedenza rifiutato.



Suggeriamo di osservare con i Vostri figli il “Canguro Saltacorda” che è stato messo a punto dal Ministero della Salute in collaborazione con l’ISS (Istituto di Superiore di Sanitaria), le Regioni, i pediatri della Società Italiana di Pediatria (SIP) e dalla Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), per aiutare i genitori a favorire nei bambini l’adozione e il mantenimento di uno stile di vita sano.

Per maggiori informazioni



Fonte: linee guida ristorazione Reg.Veneto 2021

SE VUOI ESSERE UN CAMPIONE...

E' IMPORTANTE MANGIARE LE COSE GIUSTE, NEL MOMENTO GIUSTO E NELLA GIUSTA QUANTITA'

FRUTTA E VERDURA	5 porzioni		Ogni GIORNO
CEREALI	3 porzioni di pane 1 porzione di pasta o riso (meglio se integrali)		Ogni GIORNO
LATTE E YOGURT	3 porzioni		Ogni GIORNO
CARNE	2-3 volte		Ogni SETTIMANA
PESCE	2-3 volte		Ogni SETTIMANA
LEGUMI	3 volte		Ogni SETTIMANA
UOVA	2 volte		Ogni SETTIMANA
FORMAGGIO	2 volte		Ogni SETTIMANA
CONDIMENTI	3 cucchiaini di olio extravergine di oliva al giorno		Ogni GIORNO
DOLCI	1-2 volte la settimana		Ogni SETTIMANA

...SALTA LA CORDA NON LA COLAZIONE!

guadagnare salute

VIVI IN MOVIMENTO, GUADAGNA SALUTE!

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, 1 settembre 2023

Il Responsabile Ristorazione

Matteo Bissacco

La Responsabile Assic. Qualità e Dietista

Elisa Trescato

Il Responsabile Commerciale

Luca Passarin

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2023/2025

PRIMI PIATTI

CREMA DI ZUCCHINE E PATATE CON PASTINA

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

CREMA DI LENTICCHIE CON PASTINA

Lenticchie, pasta di semola di **grano** duro, patate, **sedano**, carote, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale iodato

CREMA DI VERDURE BIO CON FARRO

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

CREMA DI ZUCCA CON ORZO BIO

Zucca, patate, cipolla, **orzo** Bio, 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 E450, 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.



GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ

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 ragù, olio di oliva extra vergine, sale iodato, basilico

MINESTRA DI CAROTE CON CROSTINI

Patate, carote, cipolla, crostini (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, destrosio, lievito, sale, estratto di malto d'**orzo**, trattato con alcool etilico, può contenere tracce di **soia**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

MINESTRA DI CAROTE, ZUCCHINE E PORRI CON RISO

Patate, carote, zucchine, porri, pasta di semola di **grano** duro, olio extra vergine di oliva, 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 ORZO BIO

Misto legumi (fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie), **orzo** Bio, 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 LEGUMI CON RISO

Misto legumi (fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie), riso parboiled, patate, 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

MINESTRA DI PISELLI E CAROTE CON PASTINA

Patate, piselli, carote, cipolla, pasta di semola di **grano** duro, olio extra vergine di oliva, sale iodato

MINESTRA DI VERDURE BIO CON CROSTINI

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), crostini (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, destrosio, lievito, sale, estratto di malto d'**orzo**, trattato con alcool etilico, può contenere tracce di **soia**), 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

PASSATO DI VERDURE BIO CON ORZO BIO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), **orzo** BIO, 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

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

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO

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

PASTA AL POMODORO E BASILICO

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

PASTA AL POMODORO E RICOTTA

Pasta di semola di **grano** duro, salsa al pomodoro, Ricotta (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA AL RAGÙ DI VERDURE

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

PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO REGGIANO DOP

Pasta di semola di **grano** duro, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, caglio, sale), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO REGGIANO DOP MORBIDA

Pasta di semola di **grano** duro, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, caglio, sale), brodo vegetale (**sedano**, carote, cipolla), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA ALL'OLIO E SALVIA

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

PASTA AL RAGÙ DELL'ORTO

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

PASTA CON CAROTE ZUCCHINE E PISELLI CON POMODORO

Pasta di semola di **grano** duro, carote, zucchine, piselli, salsa pomodoro, 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 PISELLI

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

PASTA AL TRITO DI ZUCCHINE

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

PASTA AL TRITO DI ZUCCHINE E PEPERONI

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

PASTA FREDDA POMODORO E MOZZARELLA

Pasta di semola di **grano** duro, pomodoro, mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), olio d'oliva extravergine, Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uova**), basilico, origano, sale iodato.

PASTICCIO AL RAGÙ

Pasta all'**uovo** (semola di **grano** duro, **uova** fresche pastorizzate, acqua, sale iodato), salsa ragù, salsa besciamella, Grana Padano (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**)

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

PURÈ DI PATATE

Patate, **latte** p.s. UHT, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), sale iodato

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA 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), **burro**, olio di oliva extra vergine, sale iodato, salvia

RISO AL POMODORO

Riso parboiled, salsa pomodoro, olio di oliva extra vergine, 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

RISOTTO AL MONTE VERONESE DOP

Riso parboiled, panna UHT (**panna**, proteine del **latte**, addensanti farina di semi di carrube, carragenina), burro (crema di **latte**), cipolla, carote, **sedano**, Monte Veronese DOP (**latte**, sale, caglio), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima dell'**uovo**), olio di oliva, preparato per brodo senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota) **sedano**, semi, spezie), sale iodato

RISOTTO ALLA ZUCCA

Riso parboiled, purea di zucca, carote, **sedano**, cipolla, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), olio di oliva extravergine, dado vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota) **sedano**, semi, spezie), sale iodato

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Riso parboiled, zucca, cipolla, carote, **sedano**, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), olio di oliva extravergine, dado vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota) **sedano**, semi, spezie), sale iodato

RISOTTO CON PISELLI

Riso parboiled, piselli, **burro**, carote, cipolla, **sedano**, olio di oliva extravergine, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, **lisozima**), preparato per brodo vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota) **sedano**, semi, spezie), sale iodato

TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO

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

ZUPPA DI FAGIOLI BIO CON PASTA

Patate, fagioli secchi BIO, pasta di semola di **grano** duro, carote, **sedano**, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale iodato

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2023/2025

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO

Fesa di maiale, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

ARROSTO DI TACCHINO

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

BATTUTA DI POLLO AGLI AROMI

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

BATTUTA DI POLLO AL BASILICO

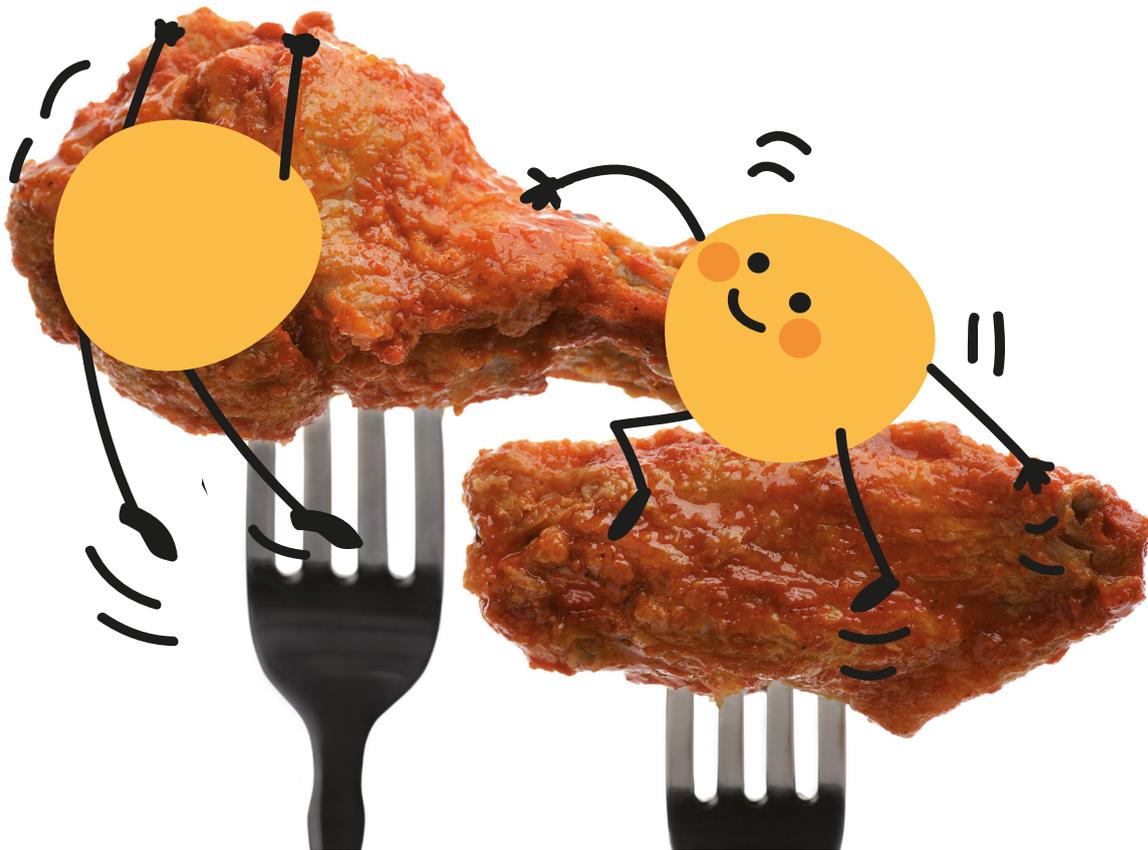
Petto di pollo, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), olio di oliva extra vergine, sale iodato, basilico

BATTUTA DI POLLO AL ROSMARINO

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, rosmarino

BOCCONCINI DI MANZO IN UMIDO

Carne di manzo, **sedano**, carote, cipolla, salsa pomodoro, sale aromatico



BOCCONCINI DI MERLUZZO GRATINATO

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

BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI

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

BURGER DI CECI

Farina di **soia** ristrutturata e reidratata, carote, ceci, olio di semi di girasole, cipolla, farina di **grano** tenero tipo "0", farina di ceci, glutine di **frumento**, prezzemolo, amido di tapioca, sale, estratto di lievito, preparato per brodo vegetale [sale, amido di mais, estratto di lievito, estratto di **soia**, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), olio extra vergine di oliva, spezie], aglio, fibra di pisello, amido di pisello, piante aromatiche, pepe, lievito di birra, può contenere **senape**

FILETTO DI MERLUZZO ALL'OLIO E LIMONE

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

FILETTONE DI MERLUZZO PANATO

Filetti di **merluzzo**, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, acqua, amido di patata, sale, destrosio, lievito, spezie (paprica, curcuma). Può contenere tracce di **crostacei, molluschi, latte, sedano, soia, uova**

FORMAGGIO ASIAGO DOP

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

FORMAGGIO CASATELLA

Casatella (**latte**, sale, caglio)

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Monte Veronese DOP (**latte**, sale, caglio)

FORMAGGIO MOZZARELLA BIO

Mozzarella Bio (**latte BIO**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico)

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 RICOTTA

Ricotta (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico)

FORMAGGIO ROBIOLA

Robiola (**latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, caglio)

FORMAGGIO STRACCHINO BIO

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

FRITTATA BIO ALL'OLIO EVO

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

GRATINATA DI TACCHINO AL BASILICO

Petto di tacchino, 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

SECONDI PIATTI

HAMBURGER CASERECCIO AL FORNO

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

HAMBURGER CASERECCIO ALLA PIZZAIOLA

Carne di bovino e di maiale, patate, salsa pomodoro, mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico), amido di riso, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, origano

HAMBURGER CASERECCIO ORTOLANO

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

HUMUS DI CECI

Ceci, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale aromatico

HUMUS DI CECI E CANNELLINI

Ceci, fagioli cannellini, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale aromatico

MACINATA AL TEGAME

Carne di manzo e maiale, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

MACINATA ALLA PIZZAIOLA

Carne di manzo e maiale, olio di oliva extra vergine, salsa pomodoro, origano, sale aromatico

MACINATA ALL'ORTOLANA

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

MEDAGLIONE DI PESCE

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

MERLUZZO GRATINATO

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

MERLUZZO POMODORO E ORIGANO

Filetto di **merluzzo**, salsa pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, origano

POLLO AL FORNO

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

POLPETTONE DEL CONTADINO

Ceci, fagioli cannellini, 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

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 TACCHINO AL LIMONE

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

SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

Petto di tacchino, salsa pomodoro, farina di **grano** tenero tipo 00, sale iodato, origano

TARKY

Affettato di tacchino (carne di tacchino, acqua, amido, destrosio, aromi, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio)

TONNO SOTT'OLIO

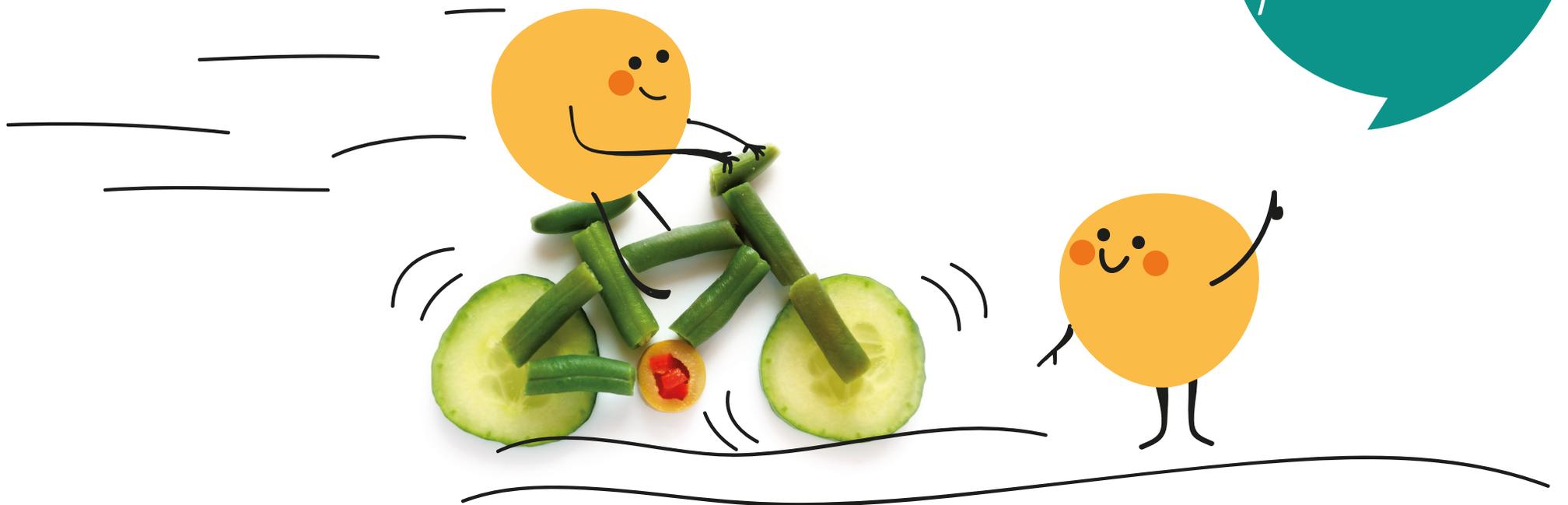
Tonno, olio di oliva, sale

UOVA SODE

Uova

UOVA STRAPAZZATE BIO

Uova pastorizzate BIO, **latte** p/s uht, 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 2023/2025

CONTORNI

BIETA BIO AL TEGAME

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

BIETA BIO AL VAPORE

Bieta erbetta Bio, sale iodato

BIETA BIO ALL'OLIO EVO

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

BROCCOLI BIO ALL'OLIO EVO

Broccoli BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAPPUCCIO JULIENNE

Cappuccio fresco grattugiato

CAROTE AL TEGAME

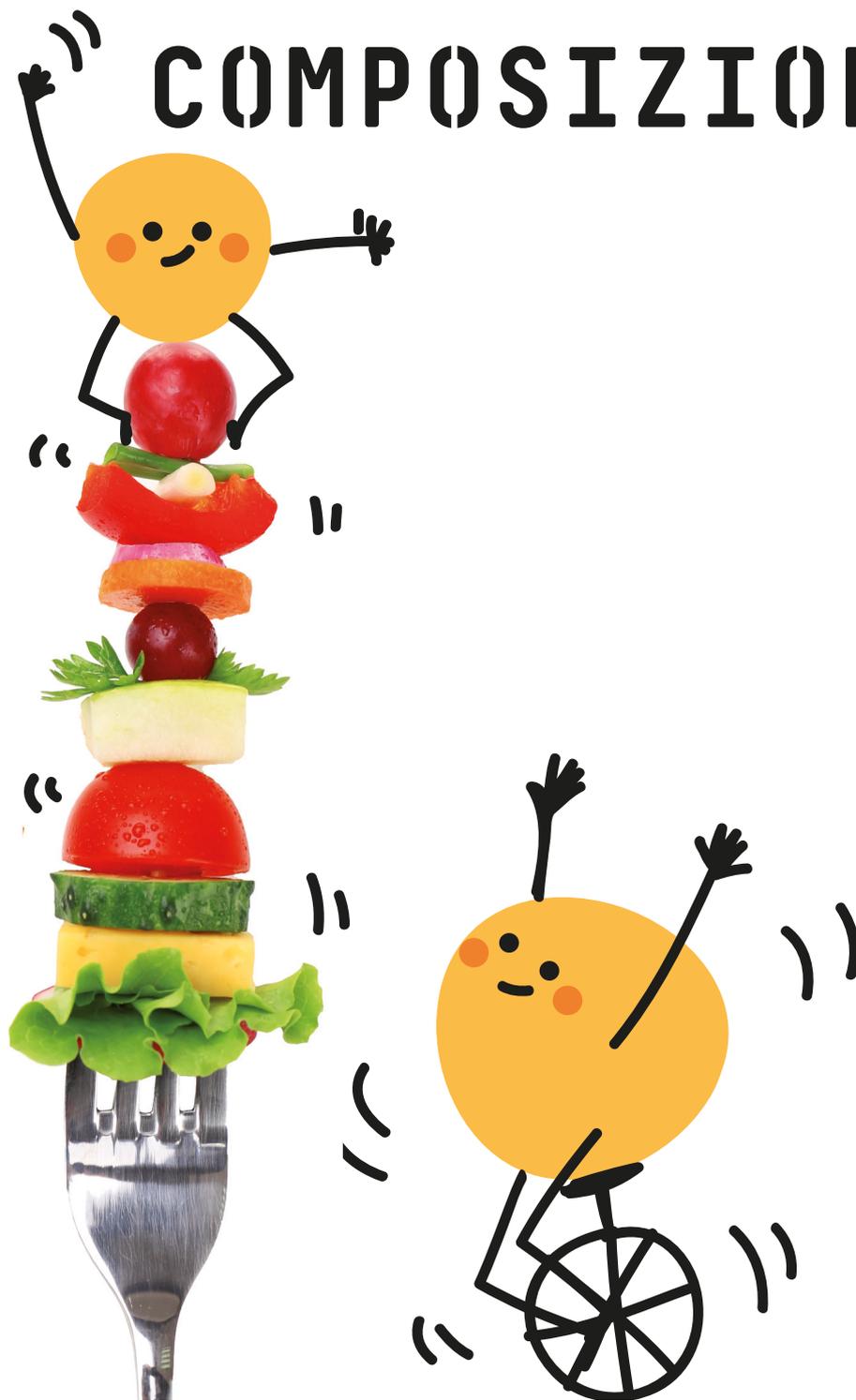
Carote, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAROTE AL VAPORE

Carote, sale iodato

CAROTE ALL'OLIO EVO

Carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato



CAROTE JULIENNE

Carote fresche grattugiate

FAGIOLINI BIO AL VAPORE

Fagiolini BIO, sale iodato

FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO

Fagiolini BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

FAGIOLINI BIO AL TEGAME

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

FINOCCHI GRATINATI

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

FINOCCHI SPADELLATI

Finocchi, olio extra vergine di oliva, sale aromatico

INSALATA E CAPPUCCIO JULIENNE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità e cappuccio

INSALATA E CAROTE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità e carote

INSALATA E MAIS

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

INSALATA E RADICCHIO

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità e radicchio

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

INSALATA VERDE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità

PATATE AL FORNO

Patate, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

PATATE AL VAPORE

Patate, sale iodato

PATATE ALL'OLIO EVO

Patate, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PISELLI BRASATI

Piselli, olio di oliva extra vergine, **burro**, sale iodato, aglio

POMODORI IN INSALATA

Pomodori freschi

SPINACI BIO AL TEGAME

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

SPINACI BIO AL VAPORE

Spinaci Bio, sale iodato

SPINACI BIO ALL'OLIO EVO

Spinaci Bio, olio di oliva extra vergine, sale iodato

SPINACI BIO BRASATI

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

ZUCCHINE TRIFOLATE

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

COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2023/2025

FRUTTA E DOLCI

FRANGIPANE ALLA MARMELLATA DI ALBICOCCA

Farina di **grano** tenero tipo "00", zucchero, **burro**, **uova** fresche pastorizzate, passata di albicocca 10,2% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca, saccarosio, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi), **mandorle** macinate 6%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), sale.

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Frutta fresca di stagione NON LAVATA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

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

PANINO AL LATTE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Farina di **grano** tenero tipo 0, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**), acqua, burro (crema di **latte**), lievito, **latte** intero in polvere, sale iodato (può contenere tracce di **sesamo**)

PUREA DI FRUTTA BIO

Purea di mela o mela/banana BIO

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

SALSA AL RAGÙ

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

SALE AROMATICO

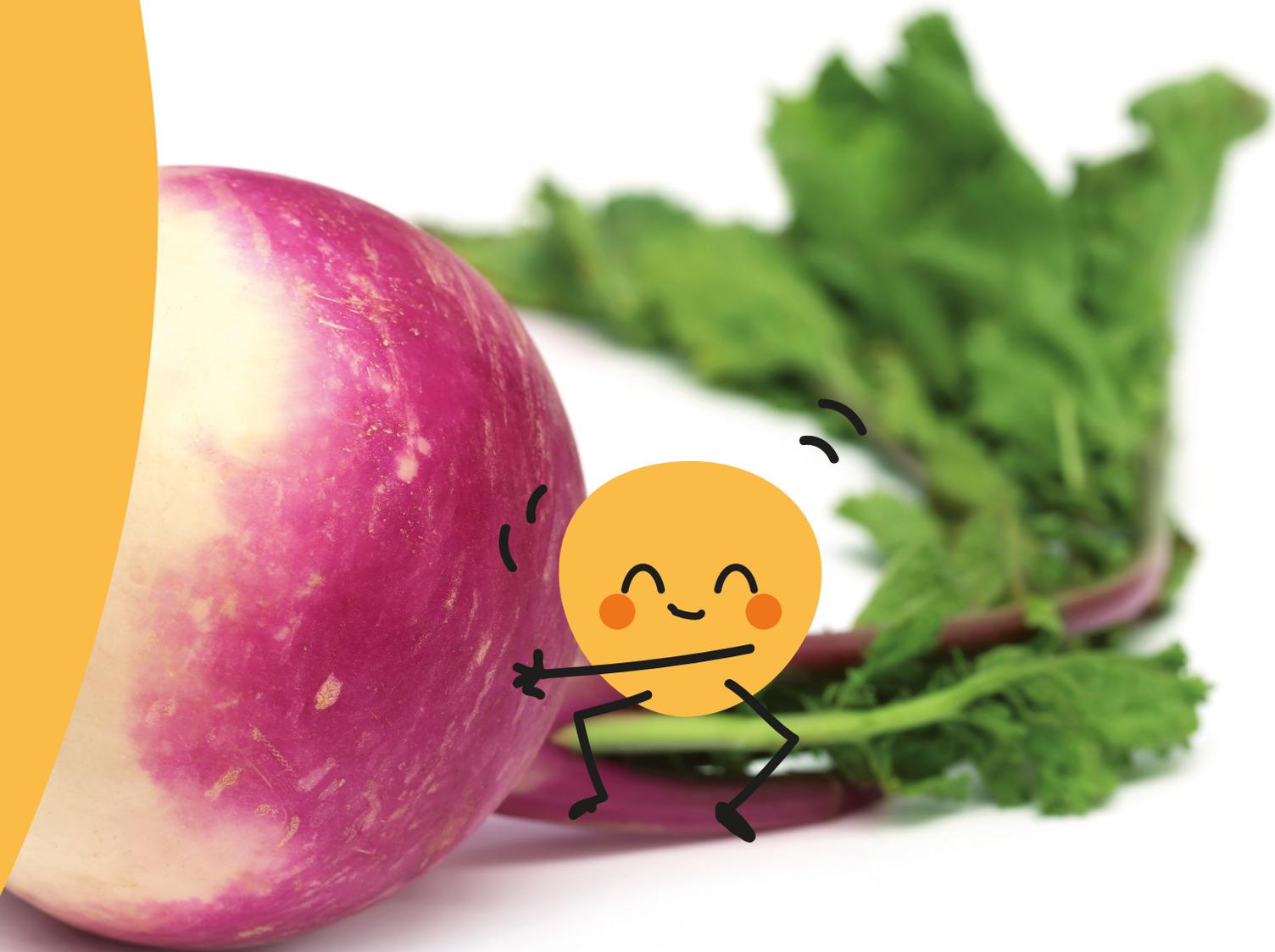
Sale iodato, rosmarino, salvia

SALSA BESCIAMELLA

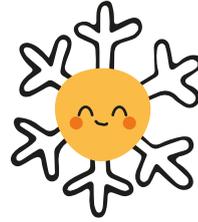
Farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** p.s. UHT, **burro**, olio evo, sale iodato



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11
Forcellini Ristorazione, salvo richieste differenti, fornisce come condimenti per le proprie pietanze olio di oliva extra vergine e sale iodato.



MENÙ INVERNALE



Per alunni
degli ASILI NIDO (Divezzi)



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Minestra di verdure BIO con pastina
Pollo al forno spezzettato
Patate all'olio EVO
Yogurt alla frutta

Gramigna con crema di verdure
Arrostito di tacchino spezzettato
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

Risotto al Monte Veronese DOP
Medaglione di pesce
 Carote all'olio EVO
Purea di frutta BIO

Gramigna all'olio e Parm. Regg DOP morbida
Polpettone del contadino
Bieta BIO al vapore
 Frutta fresca

Martedì

Tubetti al pomodoro
Bocconcini di manzo in umido
Insalata verde
Panino al latte con gocce di cioccolato

Minestra di carote con crostini
Macinata all'ortolana
Patate all'olio EVO
Purea di frutta BIO

Crema di zucca con orzo BIO
Prosciutto cotto SP SC*
Insalata e radicchio
 Yogurt alla frutta

Purè di patate
Scaloppina di tacchino alla pizzaiola spezzettata
Broccoli BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Mercoledì

Minestra di legumi con pastina
Robiola
Carote al vapore
Purea di frutta BIO

Riso all'olio e Grana Padano DOP
Merluzzo gratinato
Insalata e cappuccio Julienne
 Yogurt alla frutta

Farfalline al pomodoro e ricotta
Battuta di pollo al basilico spezzettata
Spinaci BIO al tegame
Frutta fresca

Tubetti al pomodoro e basilico
Filetto di merluzzo all'olio e limone
 Carote all'olio EVO
Frutta fresca

Giovedì

Risotto alla zucca
Polpettone di pesce al forno
Fagiolini BIO al tegame
Frutta fresca

Passato di verdure BIO con orzo BIO
Humus di ceci
 Spinaci BIO brasati
Frutta fresca

Tubetti con carote zucchine e piselli + pom.
Asiago DOP
 Finocchi spadellati
Macedonia di frutta fresca

Crema di verdure BIO con farro
 Macinata al tegame
Fagiolini BIO al vapore
Yogurt alla frutta

Venerdì

Farfalline con piselli
Uova BIO strapazzate
Finocchi gratinati
Frutta fresca

Tubetti al pomodoro
 Stracchino BIO
 Broccoli BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Zuppa di fagioli BIO con pastina
 Uova sode
 Patate al vapore
Frutta fresca

Riso al pomodoro
Casatella
Insalata verde
Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva

MENÙ ESTIVO



Per alunni
degli ASILI NIDO (Divezzi)



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Crema di patate zucchine con pastina
Merluzzo al pomodoro e origano
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

Minestra di piselli e carote con pastina
Arrostito di tacchino spezzettato
 Spinaci BIO all'olio
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Primosale
 Carote al tegame
Purea di frutta BIO

 Passato di verdure BIO con pastina 
Arrostito di maiale al forno spezzettato
Bieta BIO all'olio EVO 
 Yogurt alla frutta

Martedì

Risotto con piselli
Battuta di pollo agli aromi spezzettata
Carote all'olio evo
Purea di frutta BIO

 Farfalline al trito di zucchine
Macinata alla pizzaiola
Insalata verde
 Yogurt alla frutta

Tubetti al pesto delicato
Humus di ceci e cannellini
Spinaci BIO al vapore 
Frutta fresca

 Gramigna al pomodoro e basilico
Bocconcini di merluzzo gratinati
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta

Mercoledì

Minestra di verdure BIO con crostini 
Scaloppina di tacchino al limone spezzettata
Pomodori in insalata
Yogurt alla frutta

 Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo olio e limone
Carote al vapore
Frutta fresca

 Minestra di carote zucchine e porri con riso
Battuta di pollo al rosmarino spezzettata
Patate all'olio EVO
Frutta fresca

Minestra di legumi con riso
Asiago DOP 
Insalata verde
Purea di frutta BIO 

Giovedì

Tubetti al ragù di verdure
Macinata al tegame
Piselli brasati
Frangipane alla marmellata di albicocca

Gramigna al pomodoro
Ricotta
Zucchine trifolate
Purea di frutta BIO

Farfalle all'olio e salvia
Prosciutto cotto SP SC*
Pomodori in insalata
 Macedonia di frutta fresca

Tubetti al trito di zucchine e peperoni
Gratinata di tacchino al basilico spezzettata
Fagiolini BIO all'olio EVO 
Frutta fresca

Venerdì

Gramigna al pomodoro
Stracchino BIO
Fagiolini BIO all'olio EVO 
Frutta fresca

Minestra di legumi con orzo BIO
 Uova BIO strapazzate
 Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

 Crema di lenticchie con pastina
 Medaglione di pesce
 Fagiolini BIO al vapore
Yogurt alla frutta

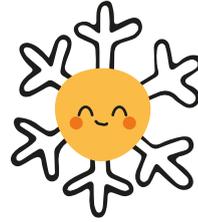
 Riso all'olio e Grana Padano DOP
Uova sode
 Insalata e carote
Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva



MENÙ INVERNALE



Per alunni
della SCUOLA DELL'INFANZIA



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Minestra di verdure BIO con pastina	Chifferi con crema di verdure	Risotto al Monte Veronese DOP	Penne all'olio e Parmigiano Reggiano DOP
Pollo al forno	Arrosto di tacchino	Medaglione di pesce	Polpettone del contadino
Patate al forno	Bieta BIO al tegame	Carote all'olio EVO	Bieta BIO al vapore
Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Purea di frutta BIO	Frutta fresca

Martedì

Pasticcio con ragù	Minestra di carote con crostini	Pizza margherita	Purè di patate
Insalata verde	Hamburger caserecci all'ortolana	Prosciutto Cotto SP SC*	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola
Spinaci BIO al tegame	Patate all'olio EVO	Insalata e radicchio	Cappuccio Julienne
Panino al latte con gocce di cioccolato	Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP	Fusilli al pomodoro e ricotta	Tagliatelle al pomodoro e basilico
Robiola	Merluzzo gratinato	Battuta di pollo al basilico	Filetto di merluzzo all'olio e limone
Carote al vapore	Insalata e cappuccio Julienne	Spinaci BIO al tegame	Carote all'olio EVO
Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

Giovedì

Risotto alla zucca	Ravioli ricotta spinaci alla salvia	Sedanini con carote zucchine e piselli	Crema di verdure BIO con farro
Polpettone di pesce al forno	Humus di ceci	Asiago DOP	Hamburger casereccio al forno
Fagiolini BIO al tegame	Spinaci BIO brasati	Finocchi spadellati	Fagiolini BIO al vapore
Frutta fresca	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli	Mezze penne al pomodoro	Zuppa di fagioli BIO con pasta	Riso al pomodoro
Frittata BIO all'olio evo	Stracchino BIO	Uova sode	Casatella
Carote Julienne	Broccoli BIO all'olio EVO	Patate al forno	Insalata verde
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva

MENÙ ESTIVO



Per alunni
della **SCUOLA DELL'INFANZIA**



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Sedanini al pesto
Merluzzo al pomodoro e origano
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

Minestra di piselli e carote con pastina
Arrostito di tacchino (Tarky)
 Spinaci BIO all'olio
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Stracchino
 Carote al tegame
Purea di frutta BIO

Farfalle al ragù dell'orto
Arrostito di maiale al forno
Bieta BIO all'olio
Frutta fresca

Martedì

Risotto con piselli
Battuta di pollo agli aromi
Carote all'olio evo
Purea di frutta BIO

Penne al trito di zucchine
Hamburger casereccio alla pizzaiola
Insalata e Mais
 Yogurt alla frutta

Sedanini al pesto delicato
Polpettone del contadino
Insalata verde
Frutta Fresca

Chifferi al pomodoro e basilico
Bocconcini di merluzzo gratinati
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta

Mercoledì

Minestra di verdure BIO con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Pomodorini insalata
Yogurt alla frutta

Riso all'olio Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo olio e limone
Carote al vapore
Frutta Fresca

Minestra di carote zucchine e porri con riso
Battuta di pollo al rosmarino
Patate all'olio EVO
Frutta Fresca

Minestra di legumi con riso
Asiago DOP
Insalata verde
Purea di frutta

Giovedì

Gnocchi al ragù
Insalata verde
Piselli brasati
Frangipane alla marmellata di albicocca

Chifferi al pomodoro
Monte Veronese DOP
Zucchine trifolate
Purea di frutta BIO

Pizza Margherita
 Prosciutto cotto SP SC*
Pomodori in insalata
 Macedonia di frutta fresca

Penne al trito di zucchine e peperoni
Gratinata di tacchino al basilico
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Venerdì

Farfalle al pomodoro
Mozzarella BIO
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Pasta fredda pomodoro e mozzarella
 Frittata BIO all'olio EVO
 Insalata e carote
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro e basilico
 Medaglione di pesce
Fagiolini BIO al vapore
Yogurt alla frutta

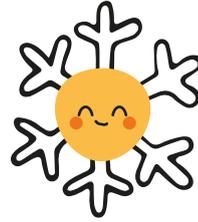
Riso all'olio e Grana Padano DOP
Uova sode
 Insalata e carote
Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di oliva



MENÙ INVERNALE



Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Minestra di verdure BIO con pastina	Chifferi con crema di verdure	Risotto al Monte Veronese DOP	Penne all'olio e Parmigiano Reggiano
Pollo al forno	Arrostito di tacchino	Medaglione di pesce	Polpettone del contadino
Patate al forno	Bieta BIO al tegame	Carote all'olio EVO	Bieta BIO a vapore
Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Purea di frutta BIO	Frutta fresca

Martedì

Pasticcio al ragù DOP	Minestra di carote con crostini	Pizza Margherita	Purè di patate
Insalata verde	Hamburger caserecci all'ortolana	Prosciutto Cotto SP SC*	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola
Spinaci BIO al tegame	Patate all'olio EVO	Insalata e radicchio	Cappuccio Julienne
Panino al latte con gocce di cioccolato	Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP	Fusilli al pomodoro e ricotta	Tagliatelle al pomodoro e basilico
Mozzarelline	Filettone di merluzzo panato	Battuta di pollo al basilico	Filetto di merluzzo all'olio e limone
Carote al vapore	Insalata e cappuccio Julienne	Spinaci BIO al tegame	Carote all'olio EVO
Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

Giovedì

Risotto alla zucca	Ravioli ricotta spinaci alla salvia	Sedanini con carote zucchine e piselli	Crema di verdure BIO con farro
Tonno sott'olio	Burger di ceci	Asiago DOP	Hamburger casereccio al forno
Fagiolini BIO al tegame	Spinaci BIO brasati	Finocchi spadellati	Fagiolini BIO al vapore
Frutta fresca	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli	Mezze penne al pomodoro	Zuppa di fagioli BIO con pasta	Riso al pomodoro
Frittata BIO all'olio evo	Stracchino BIO	Uova sode	Casatella
Carote Julienne	Broccoli BIO all'olio EVO	Patate al forno	Insalata verde
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva

MENÙ ESTIVO



Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Sedanini al pesto
Tonno sott'olio
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

Minestra di piselli e carote con pastina
Arrostito di tacchino (Tarky)
 Spinaci BIO all'olio
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Stracchino
 Carote al tegame
Purea di frutta

Farfalle al ragù dell'orto
Arrostito di maiale al forno
Bieta BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Martedì

Risotto con piselli
Battuta di pollo agli aromi
Carote all'olio evo
Purea di frutta BIO

Penne al trito di zucchine
Hamburger casereccio alla pizzaiola
Insalata e Mais
 Yogurt alla frutta

Sedanini al pesto delicato
Polpettone del contadino
Insalata verde e olive
Frutta fresca

Chifferi al pomodoro e basilico
Filettone di merluzzo panato
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta

Mercoledì

Minestra di verdure BIO con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Pomodori in insalata
Yogurt alla frutta

Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo olio e limone
Carote al vapore
Frutta fresca

Minestra di carote zucchine e porri con riso
Battuta di pollo al rosmarino
Patate all'olio EVO
Frutta fresca

Minestra di legumi con riso
Asiago DOP
Insalata verde
Purea di frutta

Giovedì

Gnocchi al ragù
Insalata verde
Piselli brasati
Frangipane alla marmellata di albicocca

Chifferi al pomodoro
Monte Veronese DOP
Zucchine trifolate
Purea di frutta

Pizza Margherita
 Prosciutto Cotto SP SC*
Pomodori in insalata
Macedonia di frutta fresca

Penne al trito di zucchine e peperoni
Gratinata di tacchino al basilico
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Venerdì

Farfalle al pomodoro
Mozzarella BIO
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Pasta fredda pomodoro e mozzarella
 Frittata BIO all'olio EVO
 Insalata e carote
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro e basilico
 Medaglione di pesce
Fagiolini BIO al vapore
Yogurt alla frutta

Riso all'olio e Grana Padano DOP
Uova sode
 Insalata e carote
Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di oliva



MENÙ INVERNALE



Per alunni
delle SCUOLE SECONDARIE
DI PRIMO GRADO



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Minestra di verdure BIO con pastina	Chifferi con crema di verdure	Risotto al Monte Veronese DOP	Penne all'olio e Parmigiano Reggiano
Pollo al forno	Arrostato di tacchino	Medaglione di pesce	Polpettone del contadino
Patate al forno	Bieta BIO al tegame	Carote all'olio EVO	Bieta BIO a vapore
Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Purea di frutta BIO	Frutta fresca

Martedì

Pasticcio al ragù DOP	Minestra di carote con crostini	Pizza Margherita	Purè di patate
Insalata verde	Hamburger caserecci all'ortolana	Prosciutto Cotto SP SC*	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola
Spinaci BIO al tegame	Patate all'olio EVO	Insalata e radicchio	Cappuccio Julienne
Panino al latte con gocce di cioccolato	Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP	Fusilli al pomodoro e ricotta	Tagliatelle al pomodoro e basilico
Mozzarelline	Filettone di merluzzo panato	Battuta di pollo al basilico	Filetto di merluzzo all'olio e limone
Carote al vapore	Insalata e cappuccio Julienne	Spinaci BIO al tegame	Carote all'olio EVO
Purea di frutta BIO	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

Giovedì

Risotto alla zucca	Ravioli ricotta spinaci alla salvia	Sedanini con carote zucchine e piselli	Crema di verdure BIO con farro
Tonno sott'olio	Burger di ceci	Asiago DOP	Hamburger casereccio al forno
Fagiolini BIO al tegame	Spinaci BIO brasati	Finocchi spadellati	Fagiolini BIO al vapore
Frutta fresca	Frutta fresca	Macedonia di frutta fresca	Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli	Mezze penne al pomodoro	Zuppa di fagioli BIO con pasta	Riso al pomodoro
Frittata BIO all'olio evo	Stracchino BIO	Uova sode	Casatella
Carote Julienne	Broccoli BIO all'olio EVO	Patate al forno	Insalata verde
Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva

MENÙ ESTIVO



Per alunni
delle SCUOLE SECONDARIE
DI PRIMO GRADO



PRIMA SETTIMANA

SECONDA SETTIMANA

TERZA SETTIMANA

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

Sedanini al pesto
Tonno sott'olio
Bieta BIO al tegame
Frutta fresca

Minestra di piselli e carote con pastina
Arrostato di tacchino (Tarky)
 Spinaci BIO all'olio
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Stracchino
 Carote al tegame
Purea di frutta

Farfalle al ragù dell'orto
Arrostato di maiale al forno
Bieta BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Martedì

Risotto con piselli
Battuta di pollo agli aromi
Carote all'olio evo
Purea di frutta BIO

Penne al trito di zucchine
Hamburger casereccio alla pizzaiola
Insalata e Mais
 Yogurt alla frutta

Sedanini al pesto delicato
Polpettone del contadino
Insalata verde e olive
Frutta fresca

Chifferi al pomodoro e basilico
Filettone di merluzzo panato
Zucchine trifolate
Yogurt alla frutta

Mercoledì

Minestra di verdure BIO con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Pomodori in insalata
Yogurt alla frutta

Riso all'olio e Grana Padano DOP
Filetto di merluzzo olio e limone
Carote al vapore
Frutta fresca

Minestra di carote zucchine e porri con riso
Battuta di pollo al rosmarino
Patate all'olio EVO
Frutta fresca

Minestra di legumi con riso
Asiago DOP
Insalata verde
Purea di frutta

Giovedì

Gnocchi al ragù
Insalata verde
Piselli brasati
Frangipane alla marmellata di albicocca

Chifferi al pomodoro
Monte Veronese DOP
Zucchine trifolate
Purea di frutta

Pizza Margherita
 Prosciutto Cotto SP SC*
Pomodori in insalata
Macedonia di frutta fresca

Penne al trito di zucchine e peperoni
Gratinata di tacchino al basilico
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Venerdì

Farfalle al pomodoro
Mozzarella BIO
Fagiolini BIO all'olio EVO
Frutta fresca

Pasta fredda pomodoro e mozzarella
 Frittata BIO all'olio EVO
 Insalata e carote
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro e basilico
 Medaglione di pesce
Fagiolini BIO al vapore
Yogurt alla frutta

Riso all'olio e Grana Padano DOP
Uova sode
 Insalata e carote
Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di oliva



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 adiasata, 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 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)

OMOGENEIZZATO DI HALIBUT

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

RICOTTA

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

ROBIOLA

Robiola (**latte**, pastorizzato, crema di **latte**, sale, caglio)

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)

PROSCIUTTO COTTO

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

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

PRANZO DIVEZZINI



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

Sono utilizzate esclusivamente farine con marchio Plasmon.
 Gli ingredienti evidenziati rispondono a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011



Nel 2021 il progetto Pasticceria Giotto ha aperto una finestra a Padova con l'inaugurazione di un punto vendita ufficiale in centro città. Ogni giorno qui è possibile gustare le prelibatezze sfornate all'interno del carcere.

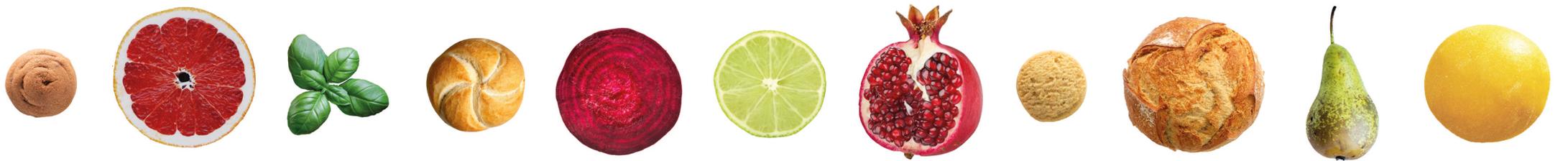
Caffè e brioche, dolci freschi, gelati e sfiziosità per ogni occasione ti aspettano in corso Milano 105 (PD).

P A S T I C C E R I A

G | I | O | T | T | O

O L T R E L A D O L C E Z Z A

pasticceriagiotto.it



www.forcellini.it