





























































[mensa@comitatogenitorismil.it](mailto:mensa@comitatogenitorismil.it)

Menù della Scuola per l'infanzia di Campagnalta, Campretto, Borghetto, Pio Antonelli  
e della Scuola primaria a tempo pieno di Campagnalta, Borghetto, Duca D'Aosta  
preparato c/o Centro Cottura.

Via Stochi n. 4, San Martino di Lupari (presso casa dell'Amicizia di Campagnalta).

**Anno Scolastico 2019/2020**

	1 <sup>a</sup> Settimana	2 <sup>a</sup> Settimana	3 <sup>a</sup> Settimana	4 <sup>a</sup> Settimana
<b>Lunedì</b>	 Pasta di farro al ragù di manzo	 Minestra di riso alla parmigiana	 Pasta alla contadina	 Crema di piselli con crostini
	 ½ porzione di frittata	 Affettato	 Formaggio	 Fuselli di pollo al forno
	 Verdura Cruda	 Purè di patate	 Verdura Cruda	 Verdura Cruda
	<b>Allergeni:</b> Glutine, lisozima da uovo, latte e sedano	<b>Allergeni:</b> Sedano, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, lisozima da uovo
<b>Martedì</b>	 Pasta pomodoro e olive	 Pasta al pomodoro	 Passato di verdura con farro	 Pasta integrale al sugo con ricotta
	 Spezzatino di tacchino	 Fuselli di pollo al forno	 Pesce	 ½ uovo sodo
	 Verdura Cruda	 Verdura Cruda	 Verdura Cruda	 Verdura Cotta
	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, lisozima da uovo, sedano	<b>Allergeni:</b> Glutine, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, sedano, lisozima da uovo, pesce	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, uovo
<b>Mercoledì</b>	 Vellutata di verdure di stagione con riso	 Passato di verdura con pastina	 Brodo di carne con pastina	 Passato di verdure con pastina
	 ½ porzione di formaggio	 Spezzatino di manzo con carote	 Hamburger di manzo	 Arrosto di vitello
	 Piselli in tegame	 Polenta	 Purè di patate	 Patate al forno
	<b>Allergeni:</b> Sedano, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, lisozima da uovo, latte, sedano	<b>Allergeni:</b> Glutine, sedano, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, lisozima da uovo, latte, sedano
<b>Giovedì</b>	 Minestra di ..... con pastina	 Pasta integrale al ragù di manzo	 Pasta all'olio extravergine	 Pasta burro e salvia
	 Polpettone di manzo al forno	 ½ porzione di formaggio	 Straccetti di pollo alla piastra	 Formaggio
	 Verdura Cotta	 Verdura Cotta	 Verdura Cotta	 Verdura Cotta
	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, uova	<b>Allergeni:</b> Glutine, sedano, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Glutine, latte, lisozima da uovo
<b>Venerdì</b>	 Passato di verdure con pastina	 Crema di carote con pastina	 Minestra di riso	 Minestra di riso alla parmigiana
	 Pesce	 Pesce	 Affettato	 Pesce
	 Patate al vapore	 Verdura Cruda	 Verdura Cotta	 Verdura Cruda
	<b>Allergeni:</b> Glutine, sedano, latte, lisozima da uovo, pesce	<b>Allergeni:</b> Glutine, sedano, latte, lisozima da uovo, pesce	<b>Allergeni:</b> Sedano, latte, lisozima da uovo	<b>Allergeni:</b> Sedano, latte, lisozima da uovo, pesce

**Tutti i giorni:**



**Pane**  
**Allergeni:** Glutine



Frutta fresca



**Grana Padano grattugiato**  
**Allergeni:** lisozima da uovo, latte

## Legenda:

1. **Macinato:** manzo.
2. **Polpettone:** macinato di manzo preparato fresco dal cuoco.
3. **Fesa:** tacchino maschio.
4. **Fuselli:** di pollo.
5. **Spezzatino:** manzo o tacchino.
6. **Arrosto:** vitello, manzo, maiale, tacchino o coniglio a rotazione.
7. **Hamburger:** manzo preparato fresco da macelleria di fiducia.
8. **Affettati:** prosciutto cotto (senza polifosfati, glucidi e caseinati) o mortadella di Bologna IGP o fesa di tacchino a rotazione.
9. **Passato di verdure:** preparata con carote, cipolle, sedano, patate e zucchine.
10. **Sugo rosa:** passata di pomodoro, ricotta.
11. **Sugo contadina:** Verdure miste di stagione, passata di pomodoro
12. **Minestra di riso con verdure:** preparata in base alla stagione con brodo vegetale, zucchine, zucca, porri e piselli.
13. **Pesce:** fil. Halibut, fil. Merluzzo, Seppie, fil.Salmone: a rotazione.
14. **Pasta profumata alle erbe:** preparata con olio extravergine, Grana Padano e basilico (sostituito con salvia o rosmarino).
15. **Verdura cruda:** radicchio di Chioggia, radicchio di Verona, radicchio di Treviso, Lusia, variegato castellano, carote, pomodori, insalata brasiliana, lattuga, insalatina da taglio, cappuccio, finocchi, zucchine. La verdura, quando reperibile, è a chilometro zero e/o da produzione BIO.
16. **Verdura cotta:** spinaci, biette, zucchine, carote, fagiolini, finocchi, pomodori, cavolfiori. (Alcuni prodotti possono essere surgelati)
17. **Legumi:** fagioli e piselli (possono essere surgelati)
18. **Formaggio:** Asiago, Grana Padano, Latteria, Caciottina, Mozzarella, Stracchino: a rotazione.
19. **Frutta fresca di stagione:** mele, pere, banane, uva, arance, clementine, melone, anguria, ciliegie, albicocche, pesche a rotazione. La frutta, quando reperibile, è a chilometro zero e/o da produzione BIO.
20. **Pane fresco** bianco o semintegrale fornito da forni di fiducia della zona.
21. **Pizza Margherita** prodotta da forni di fiducia della zona.

Nel menù le voci generiche (verdura cruda, verdura cotta, formaggio, pesce, arrosto, affettato) indicano una rotazione settimanale-mensile dei prodotti.

Pizza: Una volta al mese (il venerdì della terza settimana) preceduta da passato di verdure o verdura cruda.

Per le festività (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico) verranno servite lasagne alla bolognese seguite da una porzione di verdura cruda.

Nelle scuole materne i compleanni vengono festeggiati mediante torta di complemese: crostata alla frutta preparata fresca da panificio di fiducia.

Per le scuole materne la carne viene tagliata dagli insegnanti.

Tutti i giorni a merenda:

infanzia: h 9:00 frutta fresca e **pane** (allergeni: **Glutine**)  
h 15:00 frutta fresca e pane, in più, una  
alla settimana **yogurt**. (allergeni: **latte**)

primarie: h 10:00 frutta fresca e **pane** (allergeni:  
**Glutine**) in più, una volta alla settimana  
**yogurt**. (allergeni: **latte**)

**Gelato** (allergeni: **latte, glutine**): una volta alla settimana (come merenda pomeridiana) nel periodo maggio-giugno in alternativa allo yogurt.

Per i bambini di etnie diverse viene garantito un menù adeguato.

Nei venerdì di Quaresima non sarà servita carne.