

**COMUNE DI MONTEGROTTO TERME – MENU BIOMEDITERRANEO INVERNALE**  
**ASILO NIDO - DIVEZZI e SCUOLA D'INFANZIA**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
I <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdura Passato di verdura con cous-cous Spezzatino di manzo Polenta Pane semintegrale Frutta fresca	Gnocchetti di patate al pomodoro Formaggio Asiago Finocchi e carote gratinati Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale Halibut al vapore Bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di fagioli con pastina Pizza margherita Finocchi al vapore Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di radicchio Frittata al forno Carote grattugiate Pane semintegrale Frutta fresca
II <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdure Pasta al sugo di pomodoro Pesce al forno con erbe aromatiche Patate prezzemolate Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di verdura con cous-cous Bocconcini di tacchino al limone Purè misto di patate Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di zucca Formaggio caciotta Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto di vitellone Spinaci e bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di legumi con orzo Pizzetta margherita Finocchi in insalata Pane semintegrale Frutta fresca
III <sup>a</sup> settimana	Pasta al pesto invernale Scaloppine di tacchino al limone Bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta all'olio e parmigiano Seppioline in umido Polenta Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di piselli spezzati con riso Pizzetta margherita Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Gnocchetti di patate al sugo di pomodoro Formaggio grana Spinaci all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di zucca Pollo al rosmarino Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca
IV <sup>a</sup> settimana	Pasta al sugo vegetale Crescenza Finocchi e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo di pomodoro Arrosto di puledro Cavolo cappuccio e radicchio Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di funghi Frittata al forno Spinaci e bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al burro e salvia Halibut gratinato Purè misto patate e cavolfiore Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Crema di zucca con orzo Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca

**COMUNE DI MONTEGROTTO TERME – MENU BIOMEDITERRANEO PRIMAVERA - AUTUNNO**  
**ASILO NIDO - DIVEZZI e SCUOLA D'INFANZIA**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
I <sup>a</sup> settimana	Pasta al burro e salvia Involtini di manzo alle verdure Carote e zucchine grattugiate Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di zucchine Mozzarelline Pomodori basilico e origano Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al pesto Ovetto sodo Insalata e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pizza margherita ½ porzione fontina Cavolo cappuccio e insalata Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Pesce al forno Fagiolini al vapore Pane semintegrale Frutta fresca
II <sup>a</sup> settimana	Gnocchetti di patate al pomodoro Formaggio asiago Bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale (senza pomodoro) Bocconcini di pollo alla salvia Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con pastina Pesce al forno Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale Arrosto di vitellone Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di piselli Frittata al forno Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca
III <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdure Pasta al sugo vegetale Bocconcini di pollo al rosmarino Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca	Pizza margherita Frittata al forno Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di sedano e carote Arrosto di coniglio Pomodori basilico e origano Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale (senza pomodoro) Mozzarella Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con cous-cous Pesce al forno Purè misto Pane semintegrale Frutta fresca
IV <sup>a</sup> settimana	Pasta con piselli Ovetto sodo Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al pesto Arrosto di vitellone Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con cous-cous Formaggio grana Patate prezzemolate Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppine di tacchino al limone Carote e zucchine al vapore Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Riso all'olio e parmigiano Halibut gratinato Pomodori e basilico Pane semintegrale Frutta fresca

**COMUNE DI MONTEGROTTO TERME – MENU BIOMEDITERRANEO INVERNALE**  
**SCUOLA PRIMARIA e SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
I <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdura Passato di verdura con cous-cous Spezzatino di manzo Polenta Pane semintegrale Frutta fresca	Gnocchi di patate al sugo di pomodoro Formaggio Asiago Finocchi e carote gratinati Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale Crocchette di pesce Bieta spadellata Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di fagioli con pastina Pizza margherita Finocchi in insalata Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di radicchio Frittata al forno Carote grattugiate Pane semintegrale Frutta fresca
II <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdure Pasta al sugo di pomodoro Bastoncini al forno Patate prezzemolate Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di verdura con cous-cous Scaloppine di tacchino al limone Purè di patate Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di zucca Formaggio caciotta Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta all'olio e parmigiano Arrosto di vitellone Spinaci e bieta spadellati Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di legumi con orzo Pizzetta margherita Finocchi in insalata Pane semintegrale Frutta fresca
III <sup>a</sup> settimana	Pasta al pesto invernale Scaloppine di tacchino al limone Bieta spadellata Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta all'olio e parmigiano Seppioline in umido Polenta Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di piselli spezzati con riso Pizzetta margherita Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Gnocchi di patate al sugo di pomodoro Formaggio grana Spinaci spadellati Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di zucca Pollo al rosmarino Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca
IV <sup>a</sup> settimana	Pasta al sugo vegetale Crescenza Finocchi e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo di pomodoro Arrosto di puledro Cavolo cappuccio e radicchio Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di funghi Frittata al forno Spinaci e bieta all'olio Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al burro e salvia Cotoletta di pesce al forno Purè misto patate e cavolfiore Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Crema di zucca con orzo Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca

**COMUNE DI MONTEGROTTO TERME – MENU BIOMEDITERRANEO PRIMAVERA - AUTUNNO**  
**SCUOLA PRIMARIA e SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
I <sup>a</sup> settimana	Pasta al burro e salvia Involtini di manzo alle verdure Carote e zucchine grattugiate Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di zucchine Mozzarelline Pomodori basilico e origano Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al pesto Frittata al forno Insalata e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto crudo Cavolo cappuccio e insalata Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di verdura con pastina Pesce al forno Fagiolini trifolati Pane semintegrale Frutta fresca
II <sup>a</sup> settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio asiago Bieta spadellata Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale (senza pomodoro) Petto di pollo alla salvia Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con pastina Bastoncini al forno Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale Arrosto di vitellone Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto di piselli Frittata al forno Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca
III <sup>a</sup> settimana	Antipasto di verdure Pasta al sugo vegetale Petto di pollo al rosmarino Patate al forno Pane semintegrale Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto crudo Cavolo cappuccio e carote Pane semintegrale Frutta fresca	Risotto alla crema di sedano e carote Arrosto di coniglio Pomodori basilico e origano Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al sugo vegetale (senza pomodoro) Mozzarella Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con cous-cous Crocchette di pesce al forno Purè misto Pane semintegrale Frutta fresca
IV <sup>a</sup> settimana	Pasta con piselli Uova sode Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al pesto Arrosto di vitellone Insalata e pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Passato di verdura con cous-cous Formaggio grana Patate prezzemolate Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppine di tacchino al limone Carote e zucchine al forno Pane semintegrale Frutta fresca	Antipasto di verdure Riso all'olio e parmigiano Halibut gratinato Pomodori e basilico Pane semintegrale Frutta fresca

**TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE INDICATIVE PER PORZIONE**

Secondo le Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto

ALIMENTI, grammi	NIDO	SCUOLA INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE PRIMO GRADO
<b>PRIMI PIATTI</b>				
Pasta o riso asciutti	30/50	50/60	70/80	80/90
Pasta o riso in brodo vegetale	25/30	30	30	40
Gnocchi di patate	100	120	150	200
<b>CONDIMENTI PER I PRIMI</b>				
Parmigiano grattugiato	5	5	5	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	7
<b>SECONDI PIATTI</b>				
Carne	40	50	60	80
Pesce	50/60	70	100	120
Uova	1	1	1	1 e ½
Formaggi a pasta molle o filata	40	40	50	60
Formaggi a pasta dura	20	20	30	50
<b>CONTORNI</b>				
Verdura cruda in foglia	40/60			
Verdura cruda	70/150			
Verdura da far cotta	70/200			
<b>CONDIMENTI PER LE VERDURE</b>				
Olio extravergine di oliva	5	5	5	8
Olio extravergine di oliva	5	5	5	8
<b>Cereali per minestre e legumi</b>				
Cereali (pasta, riso, orzo, semolino)	20/35	30/40	30/40	40/50
Legumi secchi		20	30	40
Legumi freschi	40	40	60	80
<b>Pizza margherita</b>				
Pasta per pizza	100	150	150	200
Mozzarella fior di latte	30	30	30	40
<b>FRUTTA FRESCA</b>				
Frutta fresca di stagione	100/200			
<b>PANE SEMINTEGRALE</b>	30/70			