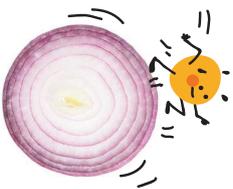
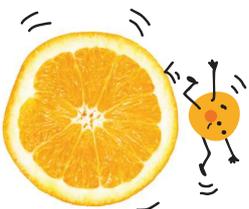


# MENÙ SCUOLA ASTICO PADOVA



**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



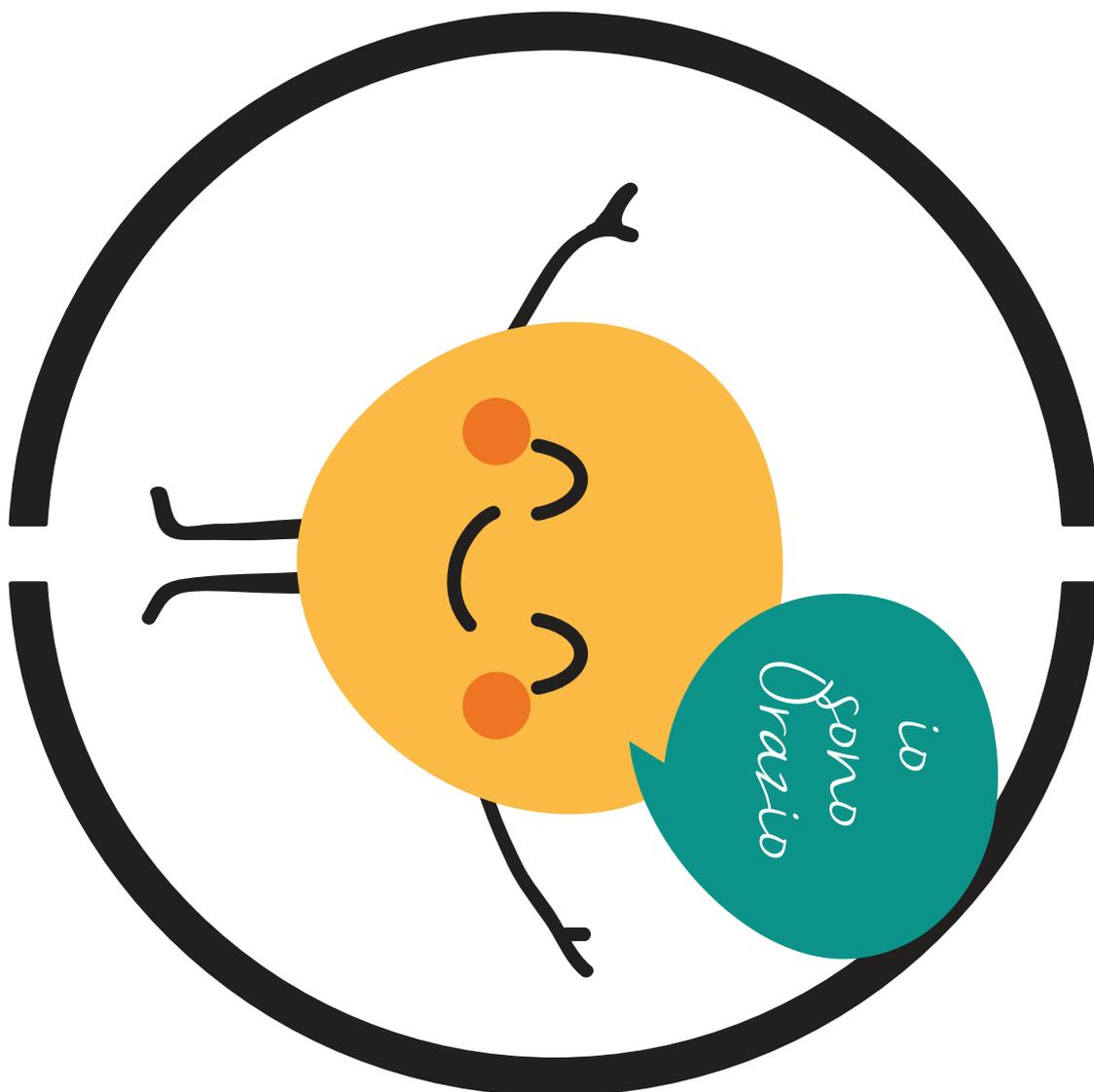
Il Responsabile Ristorazione  
Matteo Bissacco



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.

## Piatto Unico

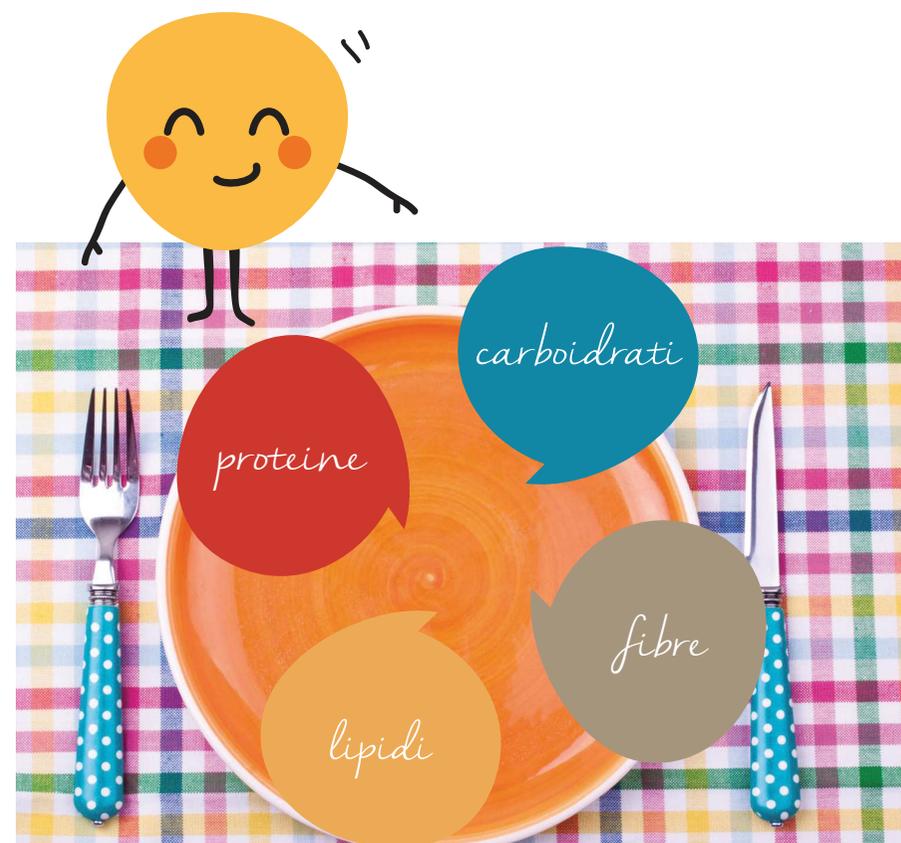
Inoltre abbiamo voluto mantenere ed evidenziare all'interno del menù:

- 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.

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 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...) 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.

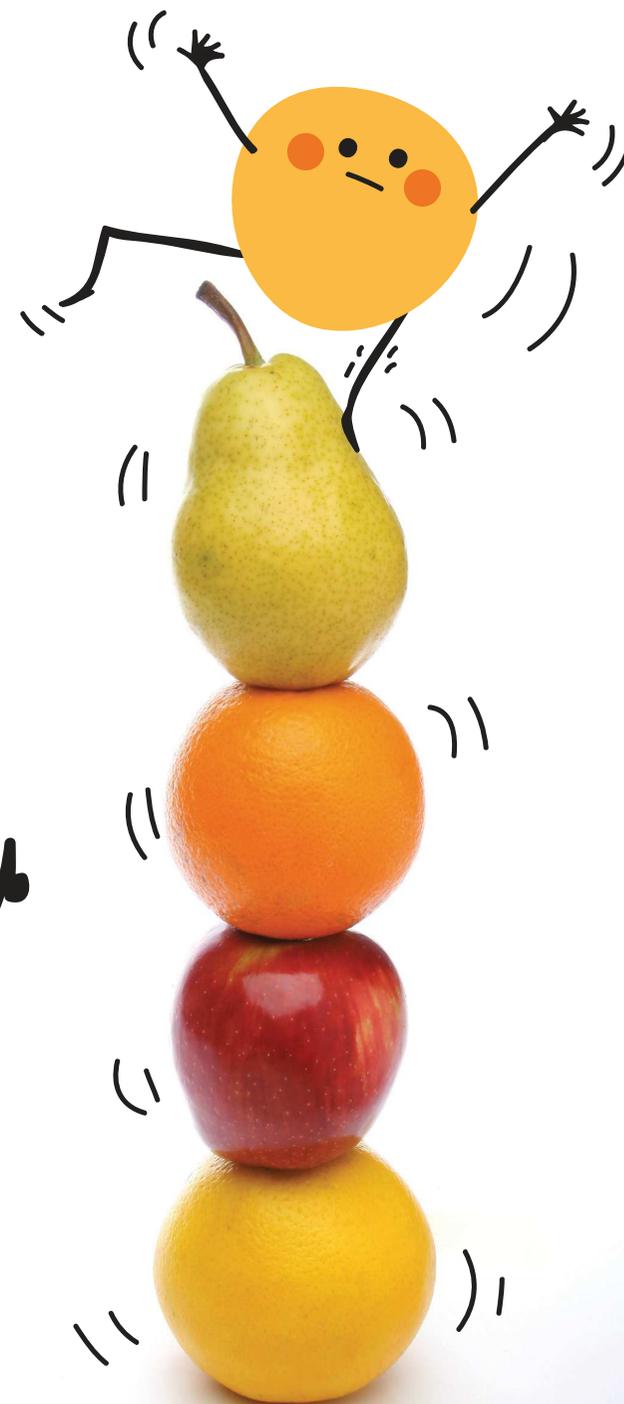
In caso di malessere o indisposizione temporanea del bambino è predisposta quotidianamente una dieta "leggera" che prevede:

- 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 masticazione<sup>1</sup>

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)



<sup>1</sup>Il 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

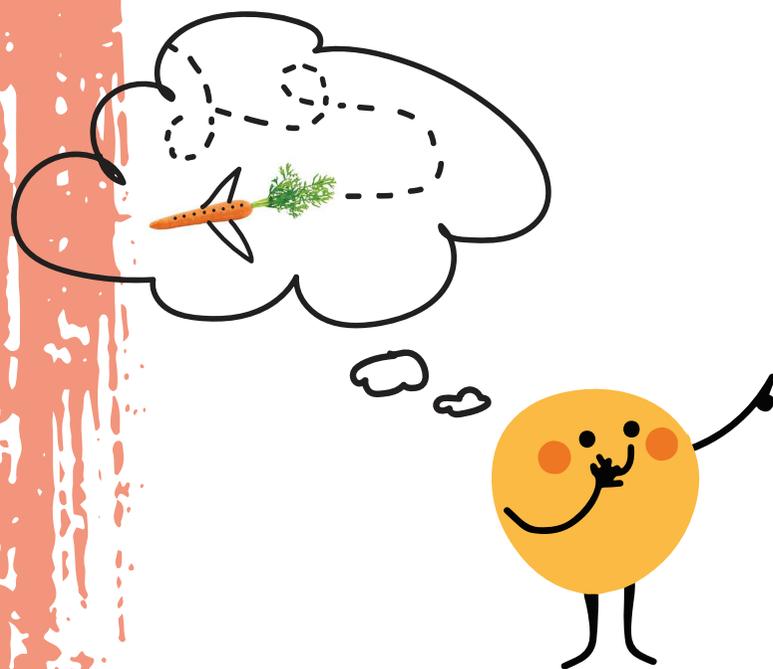
n.1 Panino (gr.70)  
con formaggio

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.

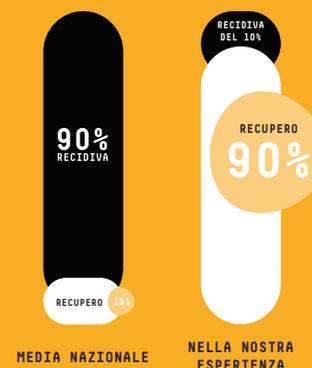
I riconoscimenti qualitativi ottenuti in questi anni ci hanno dato ragione.

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. E' 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.

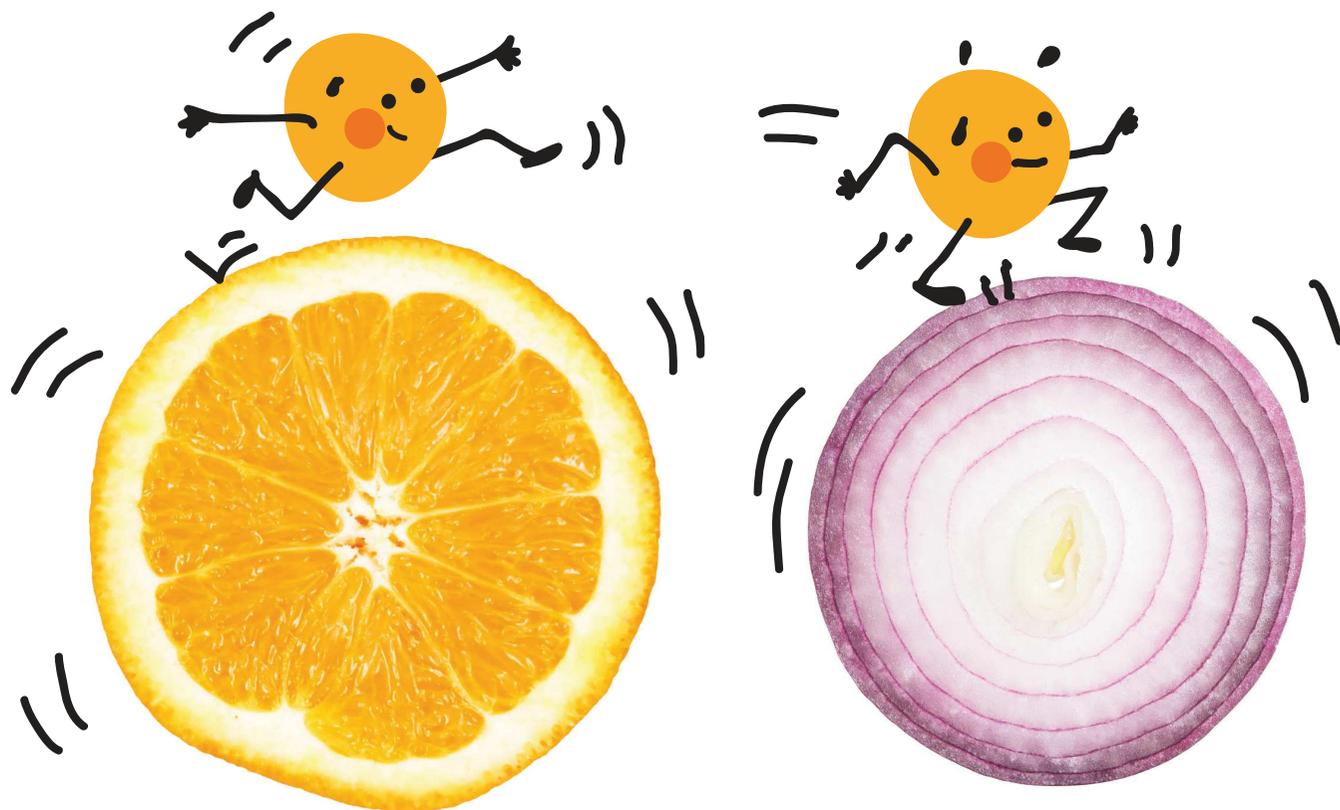
## COME COMPORTARSI A SCUOLA:

- 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.



Sugeriamo 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'**

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

**...SALTA LA GORDA 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

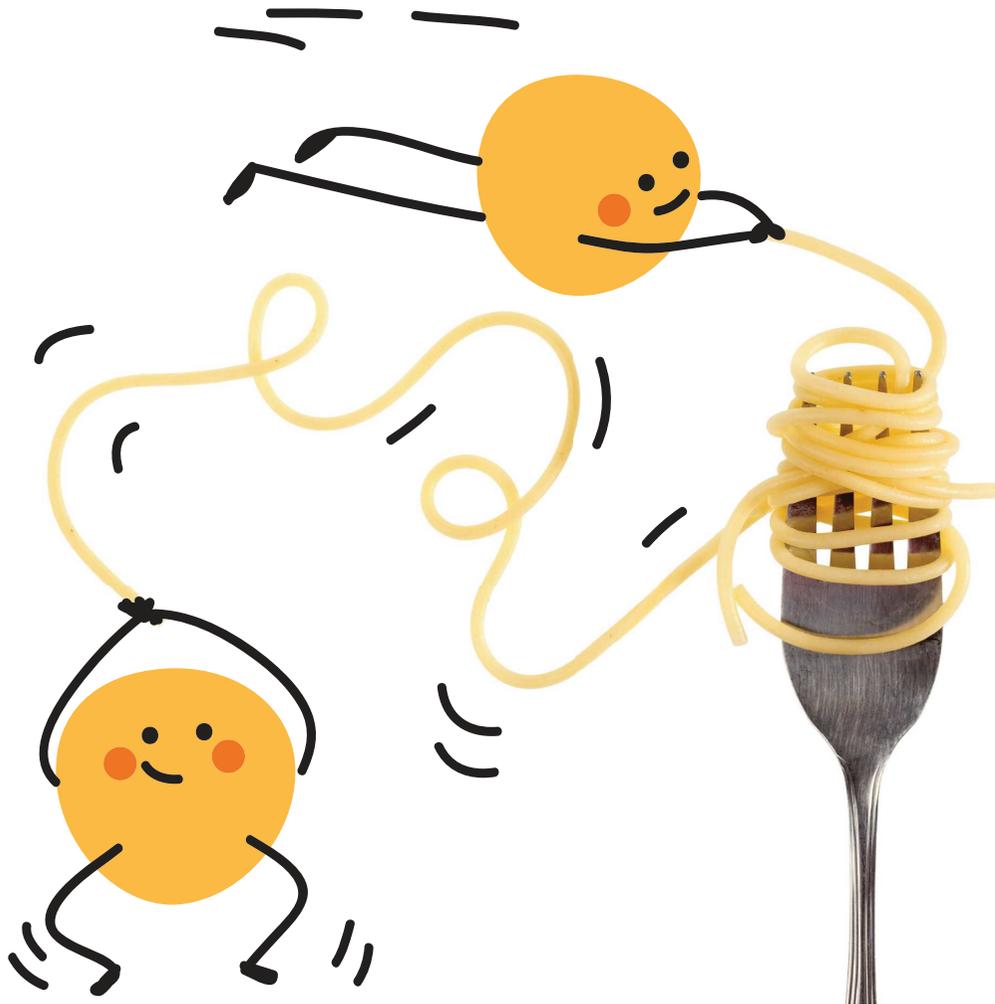
Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotti, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), **farro**, olio di oliva extra vergine, sale iodato

### 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 **noci**, 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

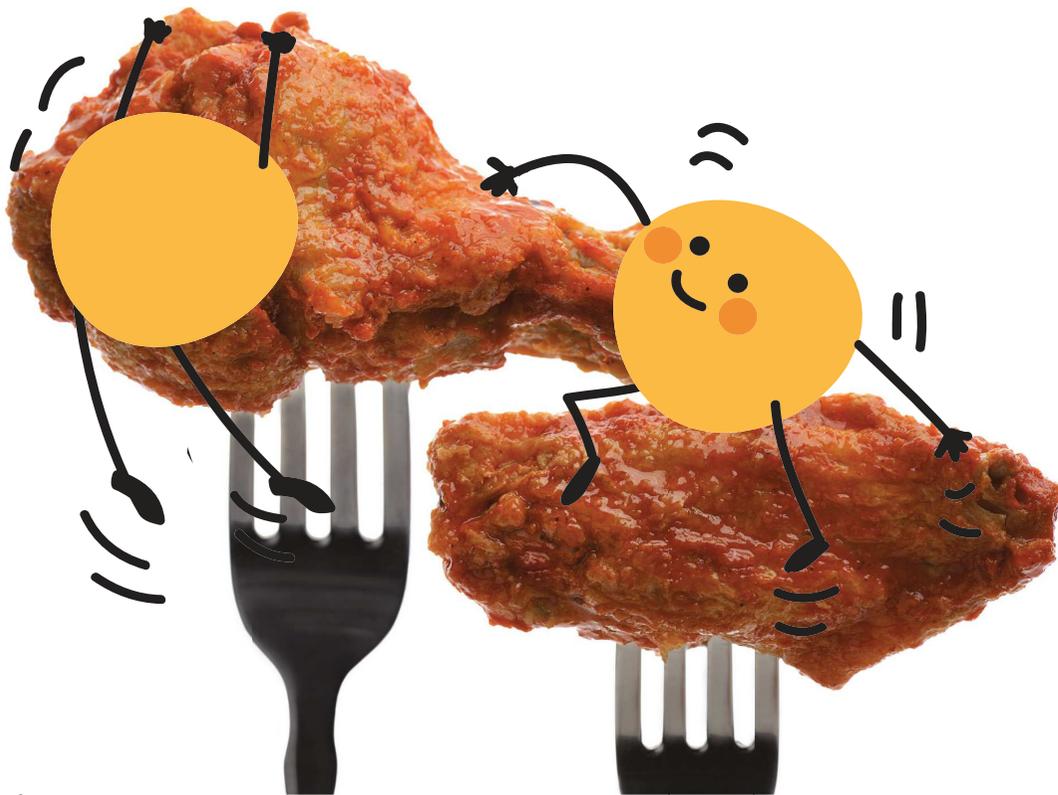
Petto di pollo, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), olio di oliva extra vergine, sale iodato, basilico

### 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

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

## 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

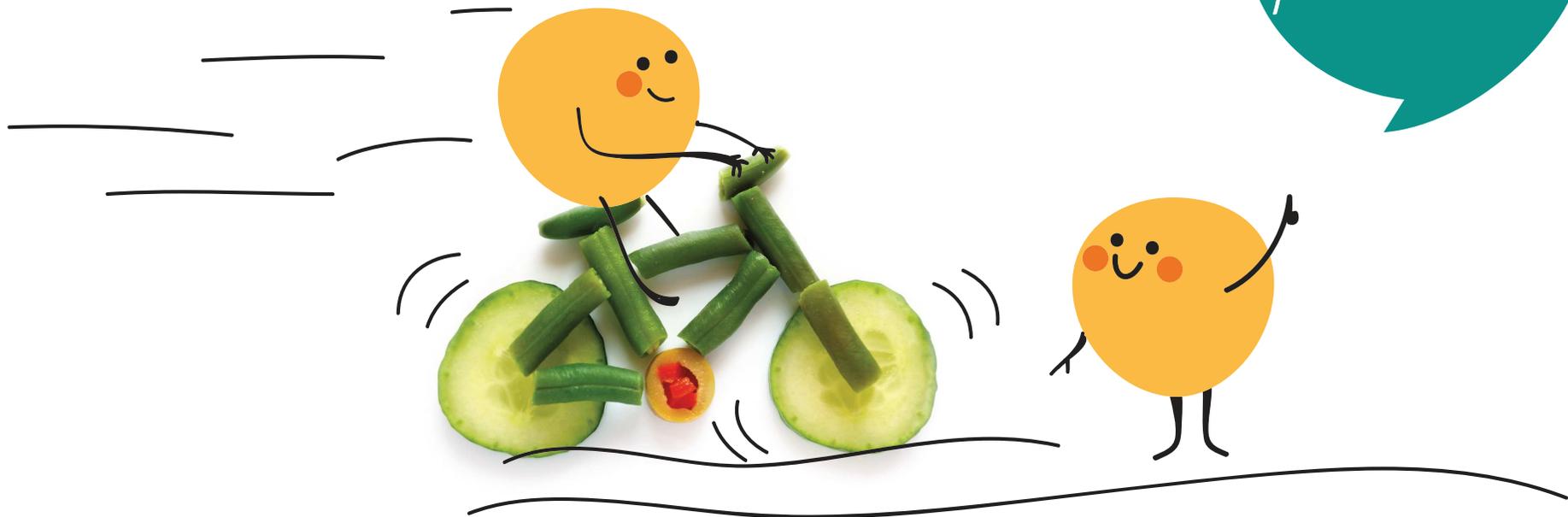
Tonno, olio di oliva, sale

### UOVA SODE

Uova

### UOVA STRAPAZZATE BIO

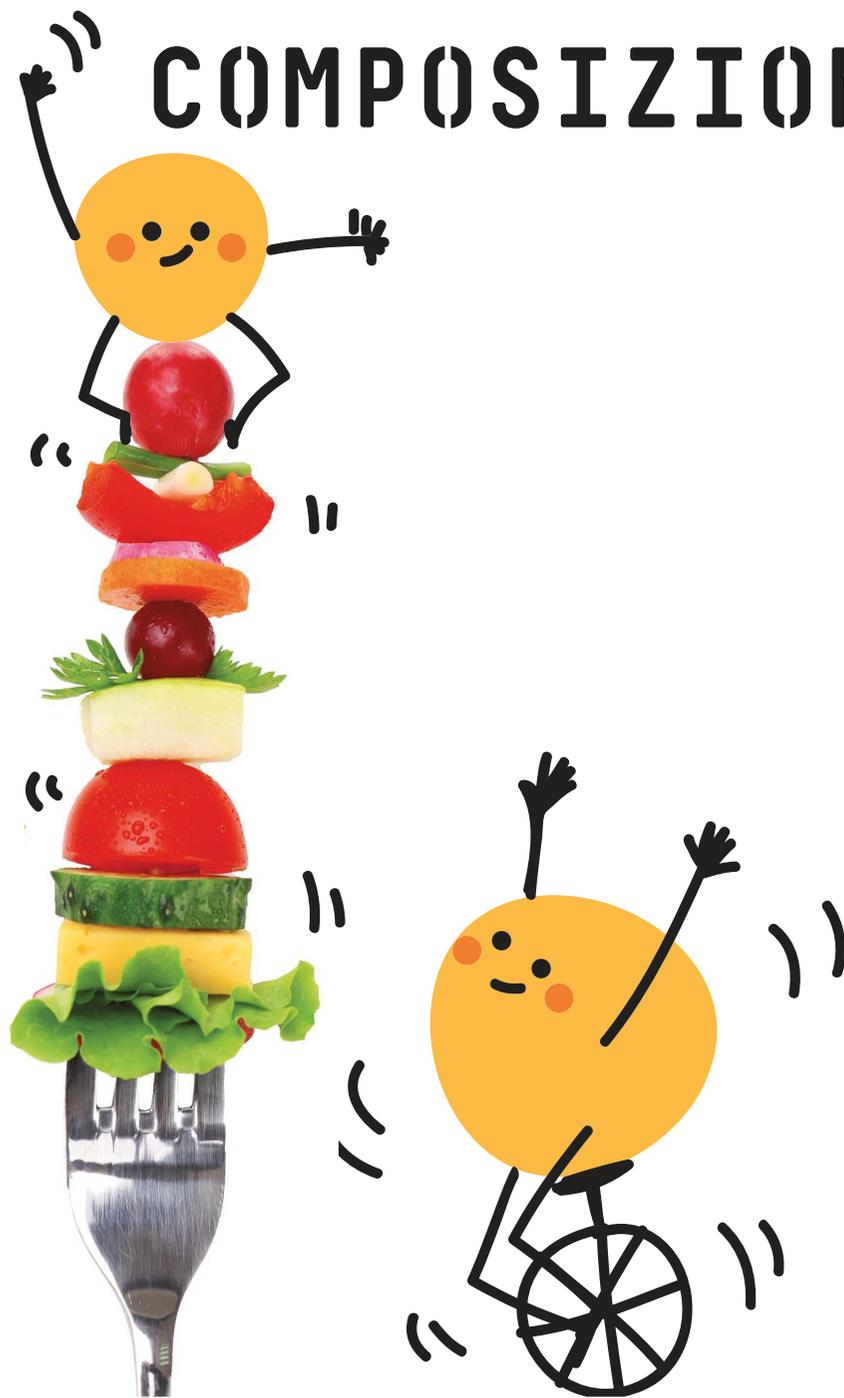
Uova pastorizzate BIO, latte p/s uht, olio di oliva extra vergine, sale iodato



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

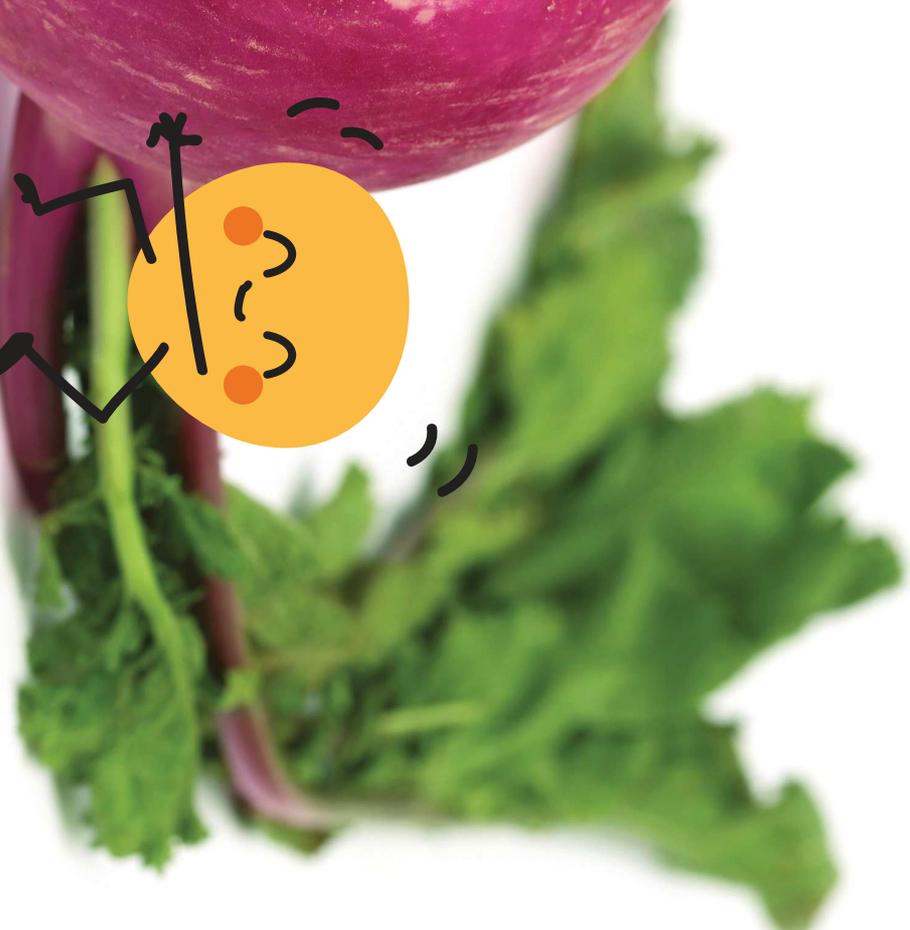
Sale iodato, rosmarino, salvia

### SALSA BESCIAPELLA

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  
Arrosti 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)



**FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.

## 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  
Arrosti 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   
Arrosti 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  
Hummus 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   
Pollo al forno  
Patate al forno  
Yogurt alla frutta

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

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

Penne all'olio e Parmigiano Reggiano DOP   
Polpettone del contadino  
Bieta BIO al vapore   
Frutta fresca 

Martedì

Pasticcio con ragù  
Insalata verde  
Spinaci BIO al tegame   
Panino al latte con gocce di cioccolato

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

Pizza margherita  
Prosciutto Cotto SP SC\*  
Insalata e radicchio  
Yogurt alla frutta 

Purè di patate   
Scaloppina di tacchino alla pizzaiola  
Cappuccio Julienne  
Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro  
Robiola  
Carote al vapore  
Purea di frutta BIO 

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

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

Tagliatelle 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

Ravioli ricotta spinaci alla salvia   
Humus di ceci  
Spinaci BIO brasati   
Frutta fresca

Sedanini con carote zucchine e piselli   
Asiago DOP   
Finocchi spadellati   
Macedonia di frutta fresca

Crema di verdure BIO con farro   
Hamburger casereccio al forno   
Fagiolini BIO al vapore   
Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli  
Frittata BIO all'olio evo   
Carote Julienne  
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro  
Stracchino BIO   
Broccoli BIO all'olio EVO   
Frutta fresca

Zuppa di fagioli BIO con pasta   
Uova sode  
Patate al forno  
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  
della SCUOLA DELL'INFANZIA



**FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.

## 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  
Arrosti 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  
Arrosti 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  
Pomodori 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

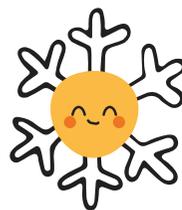
Riso all'olio e Grana Padano DOP  
Uova sode  
 Insalata e carote  
Frutta fresca



\*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  
Pollo al forno  
Patate al forno  
Yogurt alla frutta

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

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

Penne all'olio e Parmigiano Reggiano   
Polpettone del contadino  
Bieta BIO a vapore   
 Frutta fresca

Martedì

Pasticcio al ragù DOP  
Insalata verde  
Spinaci BIO al tegame  
Panino al latte con gocce di cioccolato

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

Pizza Margherita  
Prosciutto Cotto SP SC\*  
Insalata e radicchio  
 Yogurt alla frutta

Purè di patate   
Scaloppina di tacchino alla pizzaiola  
Cappuccio Julienne  
Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro  
Mozzarelline  
Carote al vapore  
Purea di frutta BIO

Riso all'olio e Grana Padano DOP  
Filettone di merluzzo panato  
Insalata e cappuccio Julienne  
 Yogurt alla frutta

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

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

Giovedì

Risotto alla zucca  
Tonno sott'olio  
Fagiolini BIO al tegame  
Frutta fresca

Ravioli ricotta spinaci alla salvia  
Burger di ceci  
 Spinaci BIO brasati  
Frutta fresca

Sedanini con carote zucchine e piselli  
Asiago DOP  
 Finocchi spadellati  
Macedonia di frutta fresca

Crema di verdure BIO con farro   
 Hamburger casereccio al forno  
Fagiolini BIO al vapore   
Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli  
Frittata BIO all'olio evo  
Carote Julienne  
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro  
 Stracchino BIO  
Broccoli BIO all'olio EVO  
Frutta fresca

Zuppa di fagioli BIO con pasta  
 Uova sode  
 Patate al forno  
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  
delle SCUOLE PRIMARIE



**FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.

## 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 pasta  
Arrosti di tacchino (Tarky)  
 Spinaci BIO all'olio  
Frutta fresca

Carote al tegame  
Purea di frutta

Farfalle al ragù dell'orto  
Arrosti 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  
Pollo al forno  
Patate al forno  
Yogurt alla frutta

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

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

Penne all'olio e Parmigiano Reggiano   
Polpettone del contadino  
Bieta BIO a vapore   
 Frutta fresca

Martedì

Pasticcio al ragù DOP  
Insalata verde  
Spinaci BIO al tegame  
Panino al latte con gocce di cioccolato

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

Pizza Margherita  
Prosciutto Cotto SP SC\*  
Insalata e radicchio  
 Yogurt alla frutta

Purè di patate   
Scaloppina di tacchino alla pizzaiola  
Cappuccio Julienne  
Frutta fresca

Mercoledì

Penne al pomodoro  
Mozzarelline  
Carote al vapore  
Purea di frutta BIO

Riso all'olio e Grana Padano DOP  
Filettone di merluzzo panato  
Insalata e cappuccio Julienne  
 Yogurt alla frutta

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

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

Giovedì

Risotto alla zucca  
Tonno sott'olio  
Fagiolini BIO al tegame  
Frutta fresca

Ravioli ricotta spinaci alla salvia  
Burger di ceci  
 Spinaci BIO brasati  
Frutta fresca

Sedanini con carote zucchine e piselli  
Asiago DOP  
 Finocchi spadellati  
Macedonia di frutta fresca

Crema di verdure BIO con farro   
 Hamburger casereccio al forno  
Fagiolini BIO al vapore   
Yogurt alla frutta

Venerdì

Sedanini con piselli  
Frittata BIO all'olio evo  
Carote Julienne  
Frutta fresca

Mezze penne al pomodoro  
 Stracchino BIO  
Broccoli BIO all'olio EVO  
Frutta fresca

Zuppa di fagioli BIO con pasta  
 Uova sode  
 Patate al forno  
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  
delle SCUOLE SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	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
<b>Martedì</b>	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
<b>Mercoledì</b>	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
<b>Giovedì</b>	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
<b>Venerdì</b>	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 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 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
<b>Lunedì</b>	<p>Brodo con patata, carota e zucchina 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 zucchina 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>
<b>Martedì</b>	<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>
<b>Mercoledì</b>	<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>
<b>Giovedì</b>	<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>
<b>Venerdì</b>	<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](http://pasticceriagiotto.it)



[www.forcellini.it](http://www.forcellini.it)

Art Direction & Graphic Design by digitalsioux.com