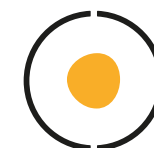
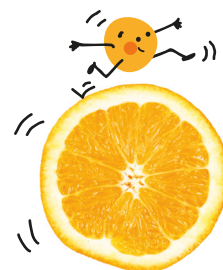


# MENÙ SCOLASTICO



**FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.



# PREMESSA

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

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

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



Il Responsabile Ristorazione  
Matteo Bissacco



Il Responsabile Assic. Qualità e Dietista  
Elisa Trescato



Il Responsabile Commerciale  
Luca Passarin



# PRESENTAZIONE DEL MENÙ



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

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

## Biologico

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

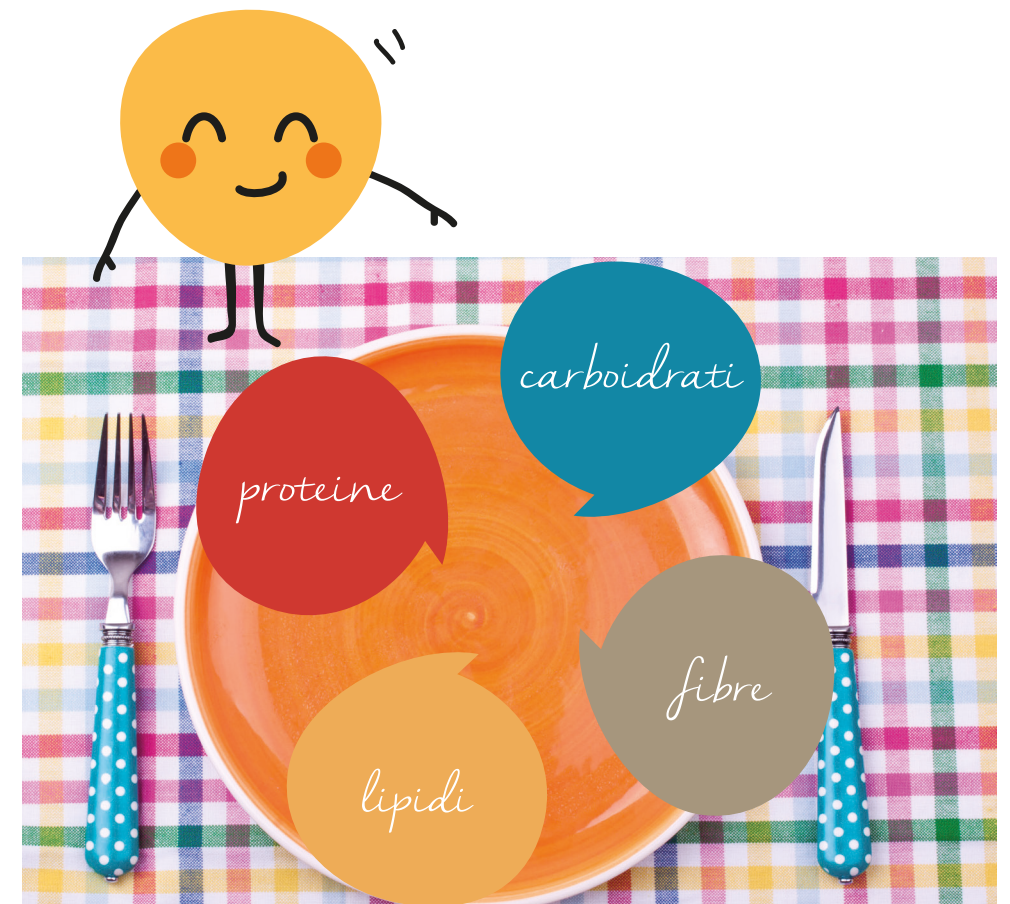
E' ormai accertato che diminuendo il consumo di proteine animali non solo si induce la riduzione dell'impatto ambientale dovuto all'alimentazione, ma si diminuisce il rischio di sviluppi di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e obesità.

Tutto ciò lo troverete debitamente contraddistinto nel menù.

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

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

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



# PER I PIÙ PICCOLI



Forcellini Ristorazione propone ai bambini, approssimativamente dai 9 ai 18 mesi, che hanno incominciato da poco ad introdurre cibi semisolidi, un menù formulato per consistenza e preparazione 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...) in quanto non saranno presi in considerazione. La dieta speciale, redatta in duplice copia dalla nostra dietista, è consegnata alla scuola (così da facilitare chi somministra i pasti) e alla famiglia dell'alunno (che può seguire ciò che il bambino mangia a scuola).



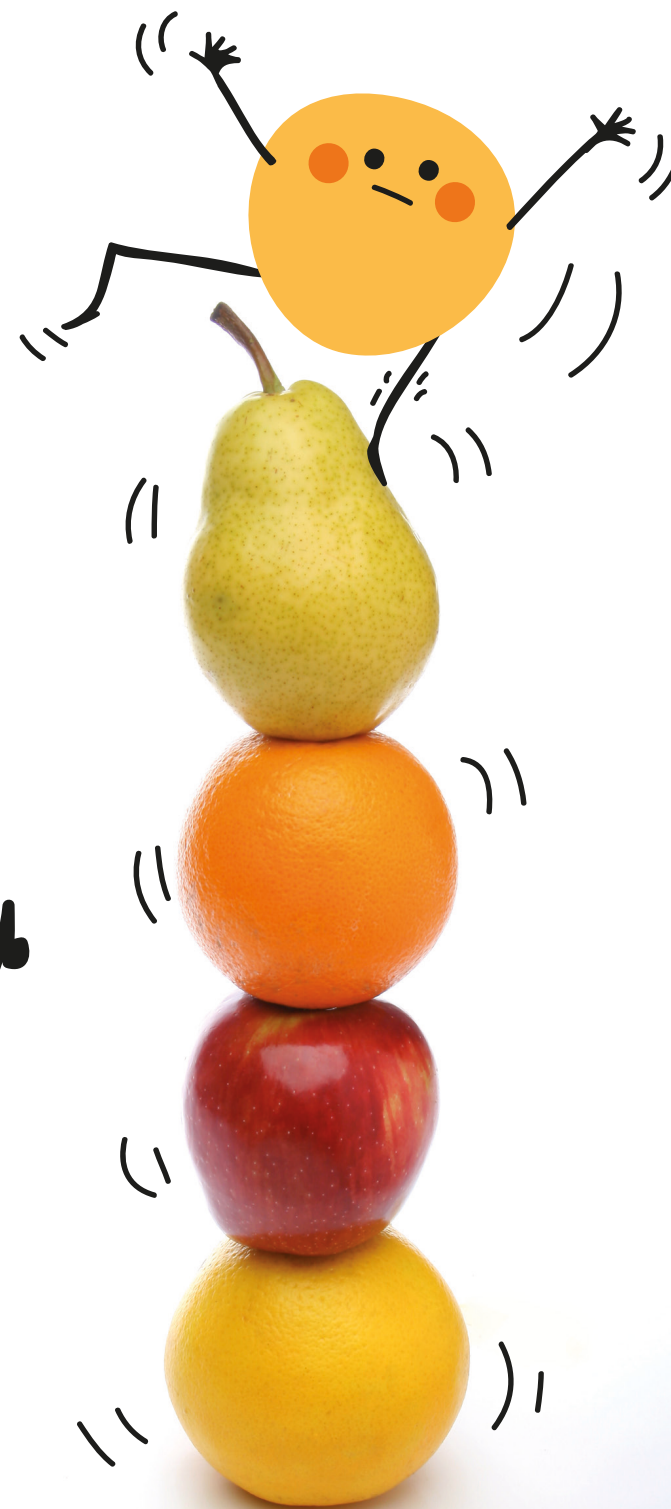
In caso di malessere o indisposizione temporanea del bambino è predisposta quotidianamente una dieta "leggera" che prevede:

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

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

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

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





# INGREDIENTI DI ALCUNE PREPARAZIONI PER DIETE PERSONALIZZATE:

1

## PASSATO DI VERDURA

Acqua, minestrone verdure gelo, sale iodato

2

## PASSATO VEGETALE

Acqua, zucchine, carote, finocchi frullati, sale iodato

3

## BRODO VEGETALE

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

4

## PASTA ALLE VERDURE CONSENTITE

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

5

## PASTA SENZA GLUTINE ALLE VERDURE CONSENTITE

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

6

## PASTA AL PESTO VEGETALE

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

7

## PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE

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

# NOTE TECNICHE SUL MENÙ

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

Nel dettaglio elenchiamo di seguito alcune modalità di lavorazione:

1

La pastasciutta è preparata scondita con il sugo a parte, i formati di pasta sono normalmente piccoli e adatti all'utenza, la cottura è tale da facilitare la 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; inoltre nella cottura dei cibi in acqua, viene rispettato il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile

5

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

6

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

7

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

8

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

9

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

10

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

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

11

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

12

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

11

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



# SERVIZIO CESTINI PER USCITE

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

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

## Composizione cestino

### NIDO

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

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

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

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

### SCUOLA DELL' INFANZIA

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino (gr.40)  
con formaggio

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

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

### SCUOLA PRIMARIA

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino (gr.50)  
con formaggio

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

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

### SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

n.1 Acqua nat. PET l 0,5

n.1 Panino (gr.70)  
con formaggio

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

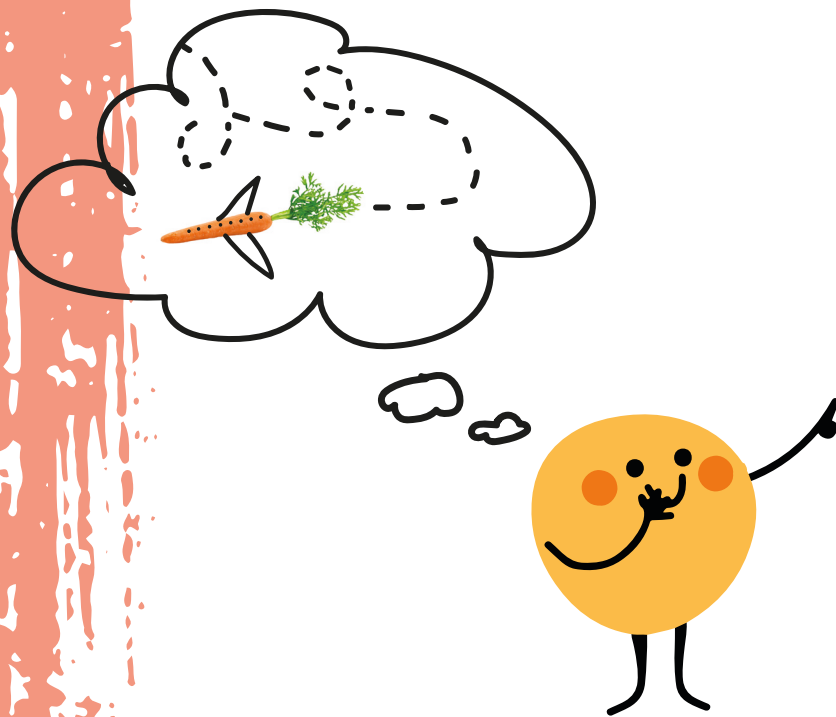
n.1 frutto o purea di frutta  
o succo di frutta

# MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E CONSEGNA

il cliente dovrà prenotare il servizio con almeno due giorni di anticipo.

Tale servizio è organizzato in modalità multiporzione; le pietanze sono confezionate in cella frigorifera a temperatura controllata per garantire al massimo la salubrità degli ingredienti e sono inserite in appositi contenitori termici che mantengono la freschezza dei prodotti.

La consegna avverrà secondo gli accordi presi con il cliente.



# LA PASTICCERIA GIOTTO, BUONI DUE VOLTE

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







# GARANZIE PER IL CLIENTE



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

1

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

2

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

3

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

4

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

# VALIDITÀ DEI MENÙ

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

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



# MANGIARE SANO PER CRESCERE BENE



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

# ALCUNI SUGGERIMENTI

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

## PASTI

COLAZIONE 15-20%

MERENDA 5%

PRANZO 40%

MERENDA 5-10%

CENA 30%

**TOTALE**

## 1-3 ANNI

162-215

51-57

408-453

54-107

306-340

**1021-1133**

## 3-6 ANNI

216-288

66-78

526-626

72-144

394-469

**1314-1564**

## 6-11 ANNI

259-432

79-113

632-919

86-216

473-689

**1579-2298**

## 11-14 ANNI

385-514

121-135

972-1083

128-257

729-812

**2430-2708**





## Consumo settimanale degli alimenti da distribuire fra pranzo e cena

### PRIMI PIATTI

FREQUENZA

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

### SECONDI PIATTI

FREQUENZA

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

\*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2017



## Quantità degli alimenti a porzione per fascia di età

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

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

\*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2017

# CARO GENITORE, CARO EDUCATORE

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

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

## **COME COMPORTARSI A SCUOLA:**

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



# CONCLUSIONE

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

Padova, 20 settembre 2019

## **Il Responsabile Ristorazione**

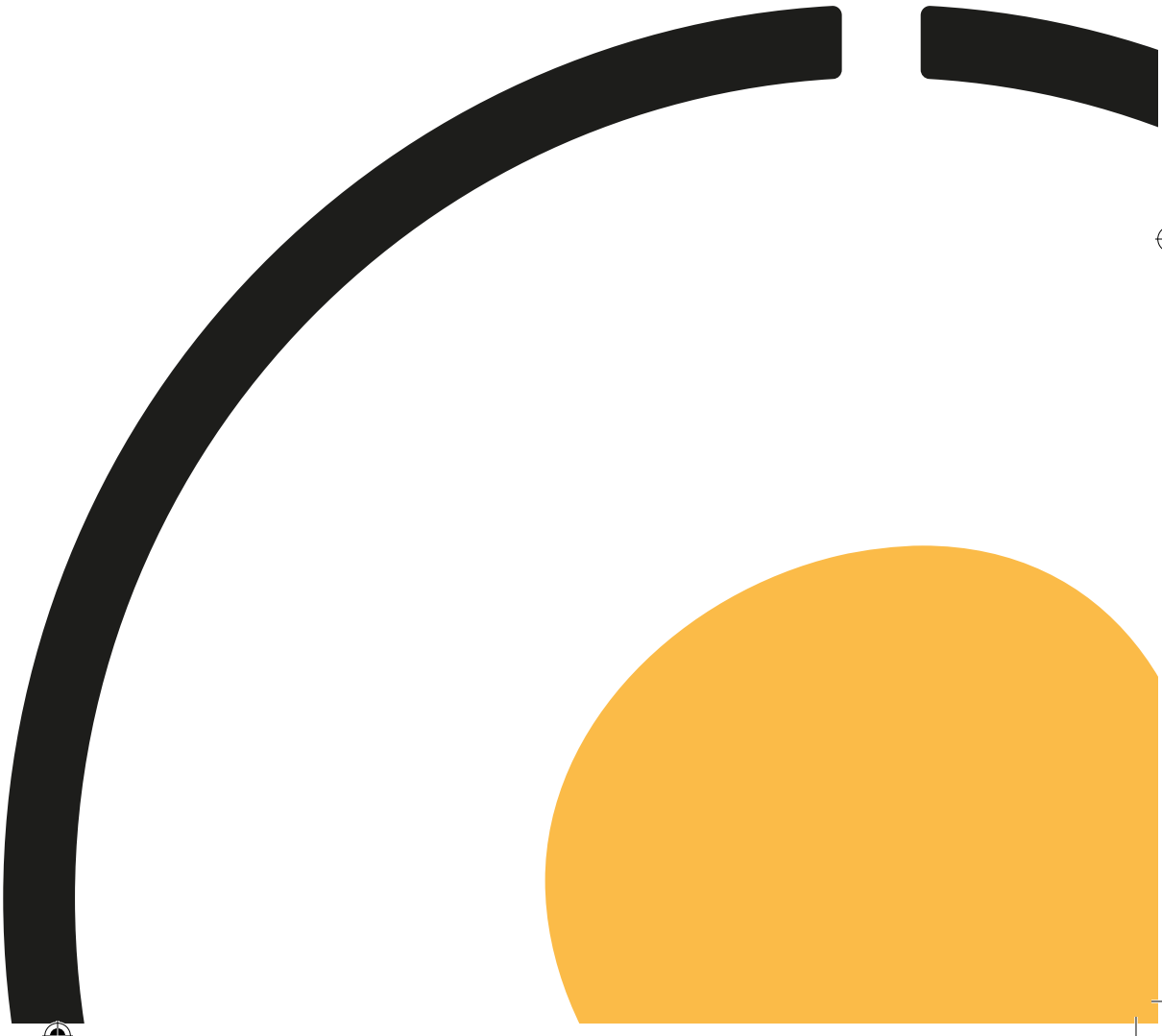
Matteo Bissacco

## **La Responsabile Assic. Qualità e Dietista**

Elisa Trescato

## **Il Responsabile Commerciale**

Luca Passarin



# COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

## PRIMI PIATTI

### CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTINA

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

### CREMA DI CECI CON RISO

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

### CREMA DI LENTICCHIE CON ORZO BIO

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

### CREMA DI VERDURE BIO CON PASTINA

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

### GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

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



### MINESTRA DI FAGIOLI CON PASTA

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

### MINESTRA DI LEGUMI CON FARRO

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

### MINESTRA DI LEGUMI CON PASTINA

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

### MINESTRA DI VERDURE BIO CON PASTINA

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

### MINESTRA DI VERDURE BIO CON RISO

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

### MINESTRA DI ZUCCHINE E PATATE CON ORZO BIO

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

### PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO

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

### PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA

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

### PASSATO DI VERDURE BIO CON RISO

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

### PASTA AL PESTO

Pasta di semola di **grano** duro, olio di oliva extra vergine, basilico, prezzemolo, gherigli di **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

### PASTA AL POMODORO

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

### PASTA AL POMODORO E CAROTE

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

### PASTA AL RAGÙ DELL'ORTO

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

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

## PRIMI PIATTI

### PASTA AL RAGÙ DI VERDURE

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

### PASTA ALL'OLIO E GRANA PADANO DOP

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

### PASTA CON CREMA DI PISELLI

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

### PASTA CON CREMA DI VERDURE

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

### PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI

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

### PASTA CON TRITO DI ZUCCHINE DELICATO

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

### PASTICCIO AL RAGÙ

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

### PASTINA IN BRODO VEGETALE

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

### PIZZA MARGHERITA

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

### RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALL'OLIO E SALVIA

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

### RISO AL POMODORO E BASILICO

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

### RISO ALL'OLIO E GRANA PADANO DOP

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

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

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

### RISO CON ZUCCHINE

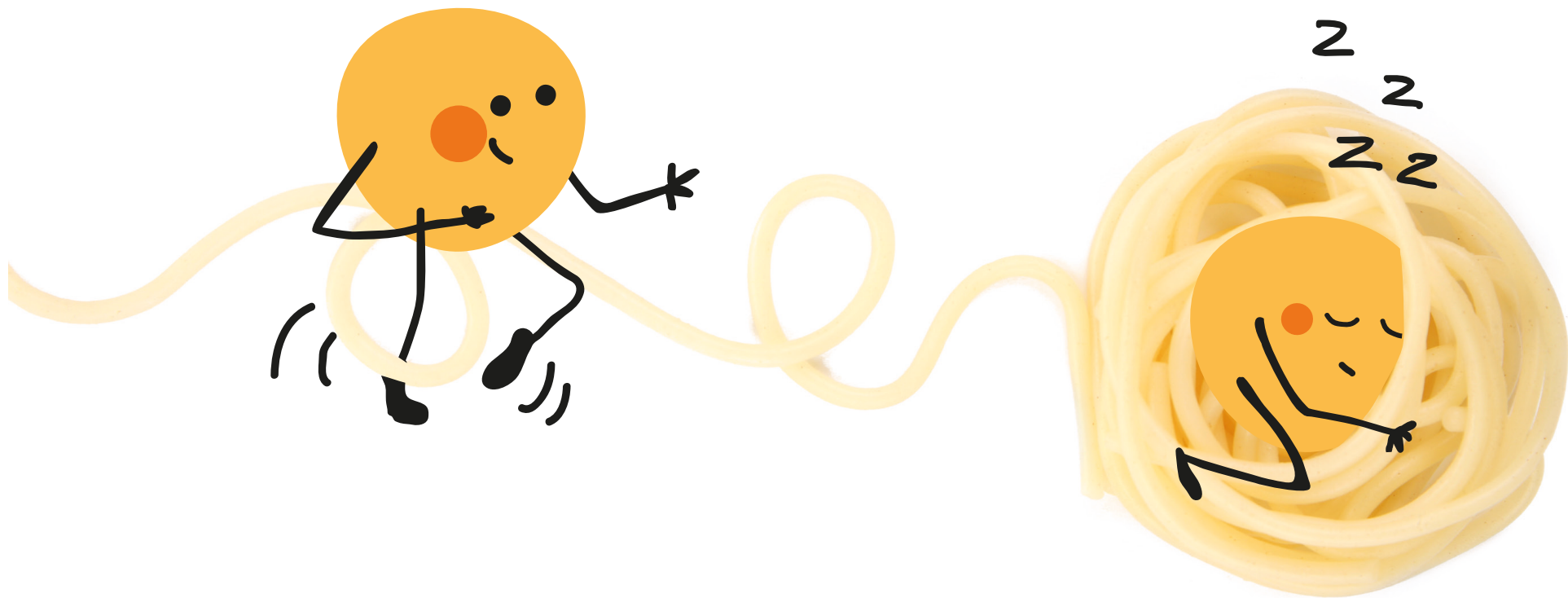
Riso parboiled, salsa pomodoro, zucchine, olio di oliva extra vergine, sale iodato

## RISOTTO ALLA ZUCCA

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

## TAGLIATELLE AL POMODORO

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



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

# COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

## SECONDI PIATTI

### ARROSTO DI MAIALE

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

### ARROSTO DI TACCHINO

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

### ARROSTO DI TACCHINO FREDDO AL BASILICO

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

### BATTUTA DI POLLO AL BASILICO

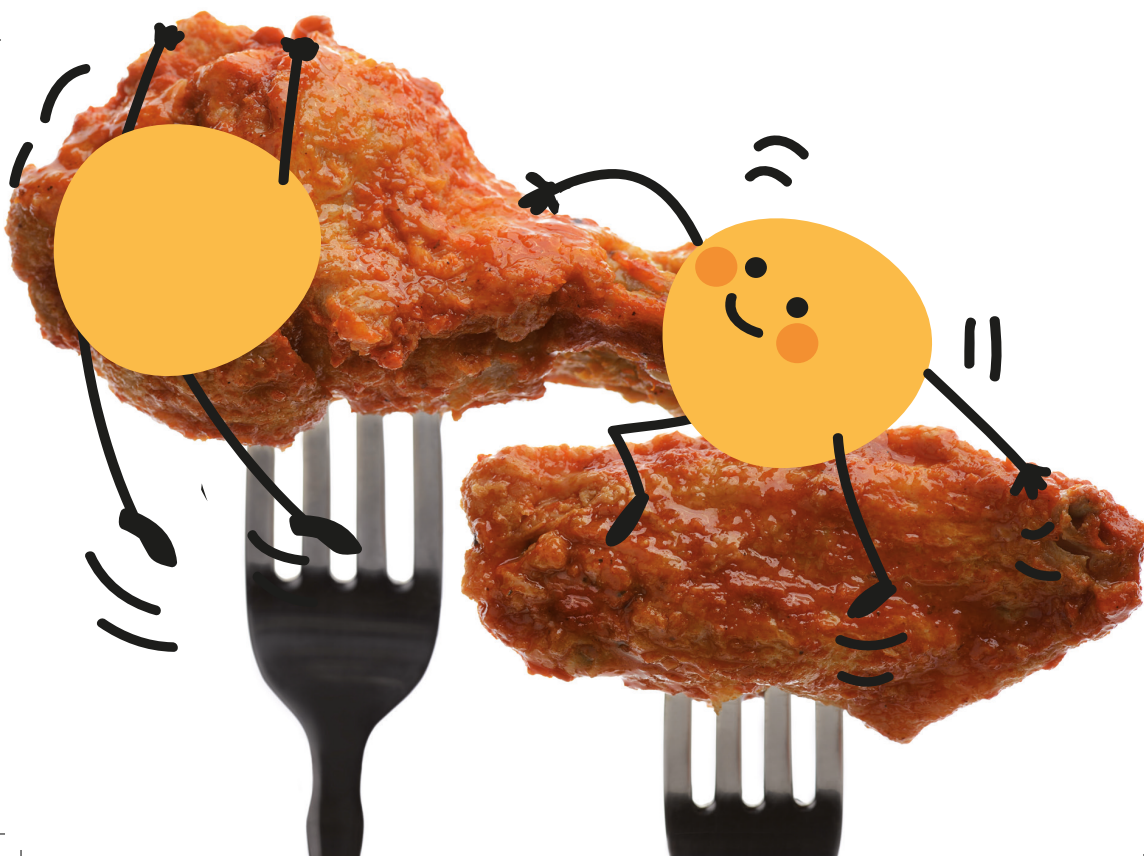
Petto di pollo, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), sale aromatico, olio di oliva extra vergine, basilico

### BOCCONCINI DI MERLUZZO CROCCANTE

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

### BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI

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



### FETTINA DI TACCHINO AGLI AROMI

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

### FILETTO DI MERLUZZO AL BASILICO

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

### FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE

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

### FILETTO DI MERLUZZO IN GUAZZETTO

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

### FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO

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

### FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO

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

### FORMAGGIO ASIAGO DOP

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

### FORMAGGIO CACIOTTA

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

### FORMAGGIO MONTASIO DOP

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

### FORMAGGIO MOZZARELLINE

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

### FORMAGGIO PRIMOSALE

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

### FORMAGGIO STRACCHINO

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

### FRITTATA AL GRANA PADANO DOP

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

### FRITTATA AL LATTE

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

### FRITTATA AL PROVOLONE DOLCE

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

### FRITTATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

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

### HAMBURGER CASERECCIO AL FORNO

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

### HAMBURGER CASERECCIO DI TACCHINO AL FORNO

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

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

### MACINATA DI TACCHINO

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

### MACINATA MISTA AL TEGAME

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

### MEDAGLIONE DI MANZO AL FORNO

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

### MEDAGLIONE DI PESCE AL FORNO

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

### MINIBURGER DI VERDURE AL FORNO

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

### POLLO AL FORNO

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

### POLPETTONE DEL CONTADINO

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

### POLPETTONE DI PESCE AL FORNO

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

### POLPETTONE DI PESCE ALLA PIZZAIOLA

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

### PROSCIUTTO COTTO S/P E S/C

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

### SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE

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

### SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO

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

### STRACCETTI DI MANZO AGLI AROMI

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



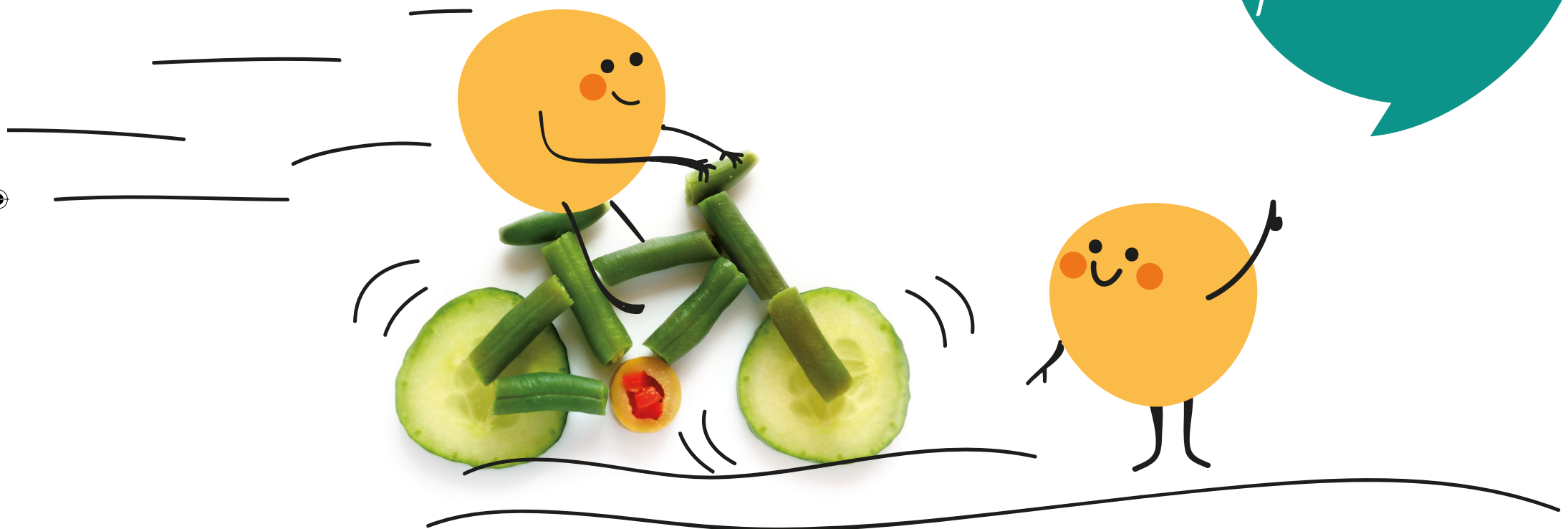
## STRACCETTI DI POLLO ALLE OLIVE

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

## TONNO ALL'OLIO

**Tonno**, olio di oliva, sale

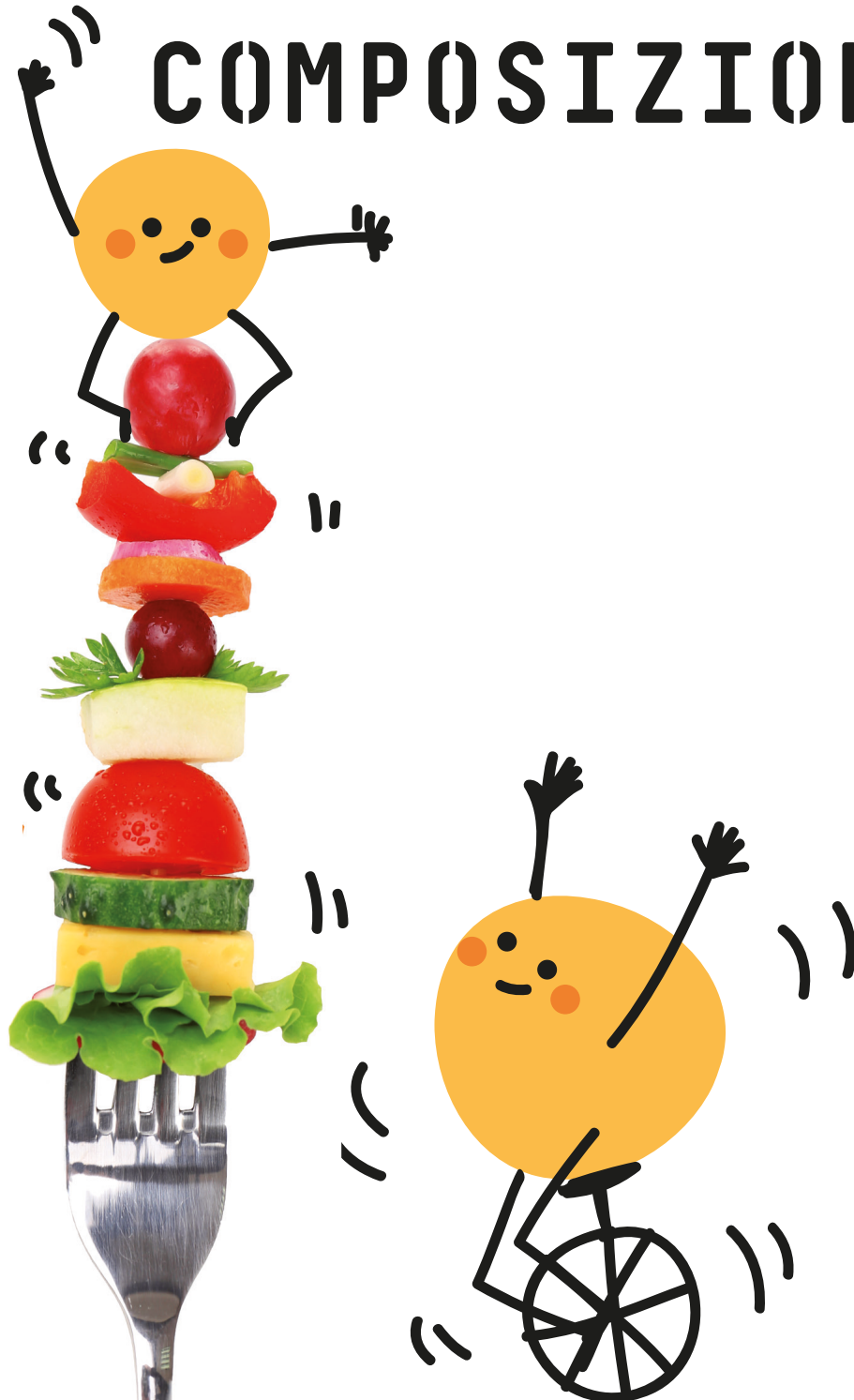
*ancora  
più buono*



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

# COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020



## CONTORNI

### BIETA BIO AL TEGAME

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

### BIETA BIO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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

### BIS DI CAROTE E PISELLI

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

### BIS DI PATATE E PISELLI

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

### CAROTE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

### CAROTE JULIENNE

Carote fresche grattugiate

### FAGIOLINI BIO ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Fagiolini BIO, olio extra vergine di oliva, sale iodato

### **FAGIOLINI BIO AL TEGAME**

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

### **FINOCCHI GRATINATI**

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

### **INSALATA VERDE E MAIS**

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

### **INSALATA E CAROTE**

Insalata verde, carote

### **INSALATA VERDE**

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità

### **INSALATA E CAPPUCCIO**

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità, cappuccio

### **PATATE AL FORNO**

Patate, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

### **PATATE AL VAPORE**

Patate, sale iodato

### **PATATE E CAROTE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

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

### **POMODORI IN INSALATA**

Pomodori freschi

### **PATATE ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

Patate, olio di oliva extra vergine, sale iodato

### **SPINACI BIO AL TEGAME**

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

### **SPINACI BIO ALL'OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

Spinaci BIO, olio extra vergine di oliva, sale iodato

### **TRIS DI VERDURE SALTATE**

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

### **ZUCCHINE ALL'OLIO**

Zucchine, olio di oliva extra vergine, sale iodato

### **ZUCCHINE TRIFOLATE**

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

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

# COMPOSIZIONE MENÙ

Anno scolastico 2019/2020

## FRUTTA E DOLCI

### CROSTATA ALLA MARPELLATA

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

### BISCOTTO OCCHIO DI BUE

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

### FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione **non lavata**

### MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

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

### PUREA DI FRUTTA

Purea di mela o mela/banana

### YOGURT ALLA FRUTTA

**Latte** intero, preparazione di frutta, fermenti lattici vivi

## SUGHI E SALSE

### SALSA AL POMODORO

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

### SALSA AL RAGÙ

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

### SALSA BESCIAPELLA

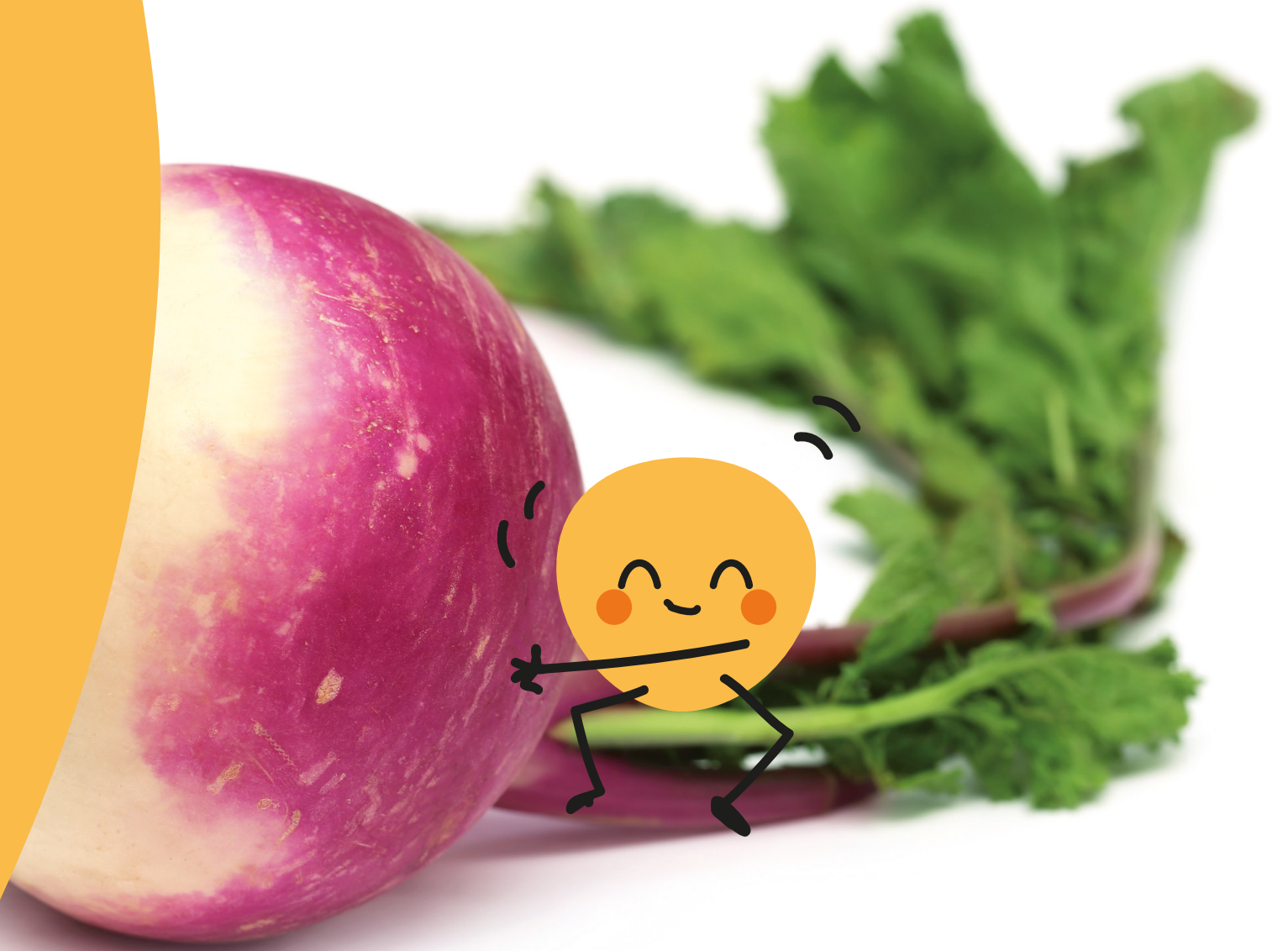
**Latte** scremato in polvere, farina di **grano** tenero tipo "00", olio di girasole, sale iodato

### SALE AROMATICO

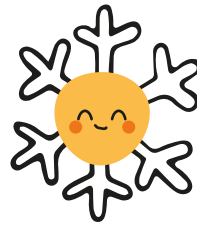
Sale iodato, rosmarino, salvia



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11  
Forcellini Ristorazione, salvo richieste differenti, fornisce come condimenti per le proprie pietanze olio di oliva extra vergine e sale iodato.  
Gli ingredienti evidenziati rispondono a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011



# MENÙ INVERNALE



Per alunni  
degli ASILI NIDO (Divezzi)



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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



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



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



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



Martedì

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



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



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



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

Mercoledì

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



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

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



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



Giovedì

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



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

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



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

Venerdì

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



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



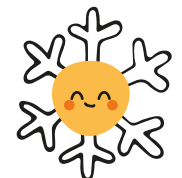
Tubetti con crema di piselli  
Primosale  
Insalata e carote  
Frutta fresca - Pane



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



\*Senza polifosfati e senza caseinati



# MENÙ ESTIVO



Per alunni  
degli ASILI NIDO (Divezzi)

 **FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.






## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA





## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA






Lunedì

Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP 	Farfalline con crema di zucchine e peperoni	Pastina all'olio e Grana Padano DOP 	Gramigna con crema di verdure
Filetto di merluzzo in guazzetto	Arrostito di tacchino spezzettato	Arrostito di maiale spezzettato	Medaglione di manzo 
Spinaci BIO al tegame 	Fagiolini BIO all'olio extra vergine 	Bieta BIO al tegame 	Carote all'olio extra vergine 
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Yogurt alla frutta - Pane




Martedì

Tubetti al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano DOP 	Minestra di legumi con farro	Crema di verdure BIO con pastina 
Asiago DOP	 Polpettone di pesce alla pizzaiola	Frittata al Grana Padano DOP 	Prosciutto cotto SP/SC*
Zucchine trifolate	Insalata e carote	Patate all'olio extra vergine	Patate al vapore
Purea di frutta - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane









Mercoledì

Minestra di zucchine e patate con orzo BIO 	Minestra di verdure BIO con pastina 	Farfalline al pesto delicato	 Riso al pomodoro e basilico
Scaloppina di pollo al limone spezzettata	Frittata al latte	Primosale	Straccetti di pollo alle olive
Bieta BIO all'olio extra vergine 	 Patate e carote all'olio extra vergine	Pomodori in insalata	Spinaci BIO al tegame 
Yogurt alla frutta - Pane	Occhio di bue - Pane	Yogurt alla frutta - Pane	Macedonia di frutta - Pane

Giovedì

Gramigna al pesto delicato	 Tubetti al trito di zucchine delicato 	Tubetti al ragù di verdure	Farfalline all'olio e Grana Padano DOP 
Arrostito di tacchino spezzettato	Straccetti di manzo agli aromi	Macinata di tacchino	Filetto di merluzzo al basilico
Pomodori in insalata	Zucchine all'olio extra vergine	Zucchine trifolate	Insalata verde
Frutta fresca - Pane	Purea di frutta - Pane	Frutta fresca - Pane	Purea di frutta - Pane

Venerdì

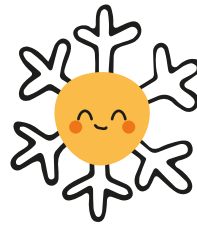
Passato di verdure BIO con pastina 	Minestra di fagioli con pasta 	Minestra di verdure BIO con riso 	 Crema di ceci con riso
Frittata al Provolone dolce 	 Caciotta	Medaglione di pesce	Provolone
vBis di piselli e carote	Patate all'olio extra vergine	Spinaci BIO all'olio extra vergine 	 Patate all'olio extra vergine
Frutta fresca - Pane	Frutta fresca - Pane	Purea di frutta - Pane	Frutta fresca - Pane

\*Senza polifosfati e senza caseinati





# MENÙ INVERNALE



Per alunni  
della SCUOLA DELL'INFANZIA



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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



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



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



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



Martedì

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



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



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



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

Mercoledì

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



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

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



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

Giovedì

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



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

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



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

Venerdì

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



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



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



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

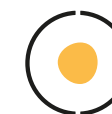


\*Senza polifosfati e senza caseinati

# MENÙ ESTIVO



Per alunni  
della **SCUOLA DELL'INFANZIA**



**FORCELLINI  
RISTORAZIONE**  
IL BUONO, OVUNQUE.

## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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

Martedì

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

Mercoledì

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

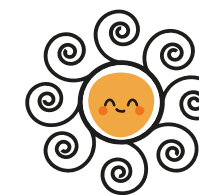
Giovedì

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

Venerdì

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

\*Senza polifosfati e senza caseinati



# MENÙ INVERNALE



Per alunni  
delle SCUOLE PRIMARIE



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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



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



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



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



Martedì

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

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



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



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

Mercoledì

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



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



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



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

Giovedì

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



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



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



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

Venerdì

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



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



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



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



\*Senza polifosfati e senza caseinati

# MENÙ ESTIVO



Per alunni  
delle SCUOLE PRIMARIE



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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

Martedì

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

Mercoledì

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

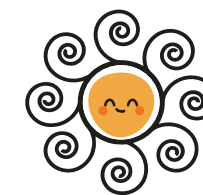
Giovedì

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

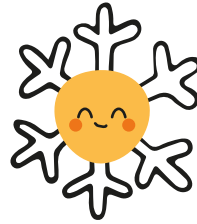
Venerdì

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

\*Senza polifosfati e senza caseinati



# MENÙ INVERNALE



Per alunni  
delle SCUOLE SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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



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



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



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



Martedì

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

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



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



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

Mercoledì

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



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



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

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

Giovedì

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



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

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

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



Venerdì

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



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

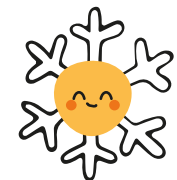


Penne con crema di piselli  
Primosale  
Insalata e carote  
Frutta fresca - Pane

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



\*Senza polifosfati e senza caseinati



# MENÙ ESTIVO



Per alunni  
delle SCUOLE SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO



## PRIMA SETTIMANA

## SECONDA SETTIMANA

## TERZA SETTIMANA

## QUARTA SETTIMANA

Lunedì

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

Martedì

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

Mercoledì

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

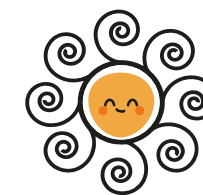
Giovedì

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

Venerdì

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

\*Senza polifosfati e senza caseinati



# COMPOSIZIONE PRANZO DIVEZZINI

## BRODO CON CAROTE E COUS-COUS

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

## BRODO CON PATATA E FINOCCHIO, FARINA AI CEREALI

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

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

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

## BRODO DI CAROTA E FINOCCHIO CON FARINA DI RISO

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

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

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

## BRODO PATATE E FINOCCHIO CON FARINA AI CEREALI

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

## OMOGENEIZZATO DI HALIBUT

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

## RICOTTA

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

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

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

## BRODO DI ZUCCA E CAROTE CON FARINA DI RISO

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

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

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

## BRODO DI PATATE E ZUCCHINA CON SEMOLINO

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

## STRACCHINO

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

## TRITATA DI CONIGLIO

carne di coniglio, acqua, olio di oliva extravergine

## TRITATA DI POLLO

petto di pollo, acqua, olio di oliva extravergine

## TRITATA DI TACCHINO

fesa di tacchino fresca, acqua, olio di oliva extravergine

## TRITATA DI VITELLO

carne di vitello, acqua, olio di oliva extravergine

## UOVO (SOLO ROSSO)

rosso di **uovo** sodo

# PRANZO DIVEZZINI



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

\*Senza polifosfati e senza caseinati  
Sono utilizzate esclusivamente farine con marchio Plasmon.  
Gli ingredienti evidenziati rispondono a quanto previsto nel Reg. UE 1169/2011





*Cosa metto  
nel piatto?*

*metti gli  
stickers!*



# FRESCO

a Padova

## IL RISTORANTE ANCHE PER I BAMBINI

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



[frescopadova.it](http://frescopadova.it)

via Egidio Forcellini, 172  
Padova  
Tel. 049 803 3722

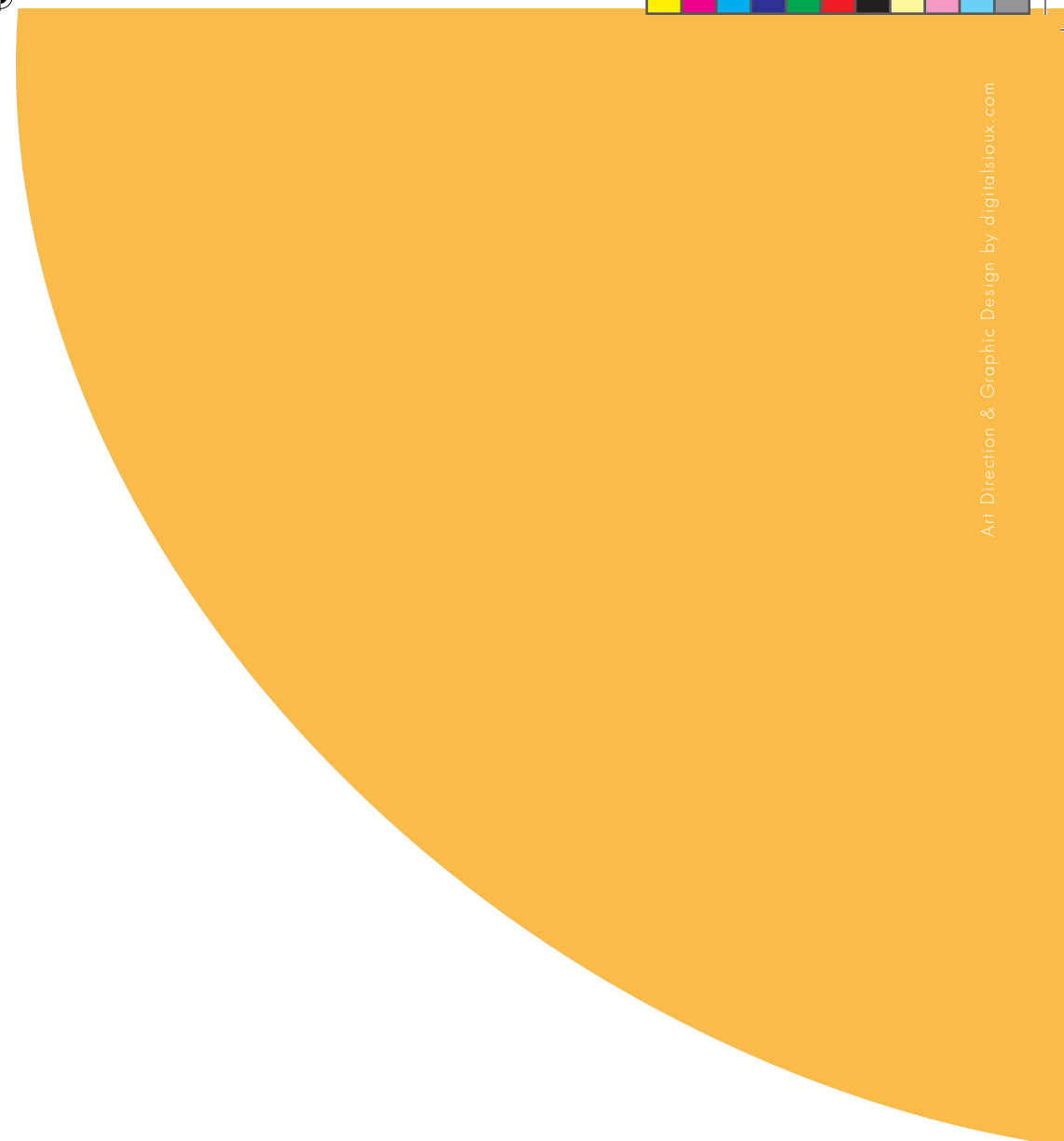


# La Pasticceria più ricercata d'Italia

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



Scopri tutti gli altri punti vendita  
su [idolcidigiotto.it](http://idolcidigiotto.it)



Art Direction & Graphic Design by digitalstious.com



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