

Comune di Pederobba

Opere Pie d'Onigo servizio Ristorazione

Opere Pie d'Onigo servizio Ristorazione

Scuola: primaria di Onigo e Pederobba 2022/23

Scuola: primaria di Onigo e Pederobba 2022/23

<p><b>lunedì 27 febbraio</b></p> <p><b>gnocchi al ragù di carne</b> (piatto unico) <b>spinaci spadellati</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>martedì 7 marzo</b></p> <p><b>crema di carote con orzo</b> fesa di tacchino al forno purè di patate verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>mercoledì 15 marzo</b></p> <p><b>lasagne alla bolognese</b> (piatto unico) <b>piselli</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>giovedì 23 marzo</b></p> <p><b>lasagne alla bolognese</b> (piatto unico) <b>piselli</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>
<p><b>martedì 28 febbraio</b></p> <p><b>crema di porri con orzo</b> <b>scaloppina agli aromi</b> patate al forno verdura cruda di stagione <b>biscotti caserecci</b></p>	<p><b>mercoledì 8 marzo</b></p> <p><b>gnocchi al ragù di carne</b> (piatto unico) <b>cannellini prezzemolati</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>giovedì 16 marzo</b></p> <p>polenta <b>spezzatino di vitellone con patate</b> contomo tricolore verdura cruda di stagione <b>frutta fresca</b></p>	<p><b>venerdì 24 marzo</b></p> <p><b>risotto alla parmigiana</b> <b>tonno all'olio sgocciolato</b> <b>spinaci spadellati</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>
<p><b>mercoledì 1 marzo</b></p> <p><b>riso alla zucca</b> <b>formaggio "Soligo fresco"</b> <b>broccoletti gratinati</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>giovedì 9 marzo</b></p> <p><b>pizza matgherita</b> prosciutto cotto spinaci all'olio verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>venerdì 17 marzo</b></p> <p><b>pasta al pomodoro</b> <b>filetto di platessa agli aromi</b> carote spadellate verdura crude di stagione <b>delizie di frutta</b></p>	<p><b>lunedì 27 marzo</b></p> <p><b>pasta al pomodoro e basilico</b> <b>ciliegine di mozzarella</b> fagiolini bolliti verdura cruda di stagione frutta fresca</p>
<p><b>giovedì 2 marzo</b></p> <p><b>raviolini ricotta e spinaci</b> <b>rotolo di tacchino al forno</b> carote al vapore verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>venerdì 10 marzo</b></p> <p><b>risotto al pomodoro</b> <b>ciliegine di mozzarella</b> <b>piselli</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>lunedì 20 marzo</b></p> <p><b>pasta al pomodoro e ricotta</b> <b>formaggio "bellavalle"</b> <b>zucchine gratinate</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>martedì 28 marzo</b></p> <p><b>lasagne ricotta e spinaci</b> (piatto unico) <b>cannellini prezzemolati</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>
<p><b>venerdì 3 marzo</b></p> <p><b>pizza margherita</b> <b>filetto di halibut</b> <b>zucchine gratinate</b> verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>lunedì 13 marzo</b></p> <p><b>pizza margherita</b> <b>frittata al forno</b> fagiolini verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>martedì 21 marzo</b></p> <p><b>pizza margherita</b> prosciutto cotto carotine baby verdura cruda di stagione frutta fresca</p>	<p><b>mercoledì 29 marzo</b></p> <p><b>riso al pomodoro</b> <b>polpette di tacchino</b> carote spadellate verdura cruda di stagione frutta fresca</p>
<p><b>lunedì 6 marzo</b></p> <p><b>pasta al pomodoro</b> <b>polpette di ricotta</b> carotine baby verdura cruda di stagione <b>crostata alla marmellata</b></p>	<p><b>martedì 14 marzo</b></p> <p><b>pasta al pesto</b> prosciutto cotto <b>broccoletti gratinati</b> verdura cruda di stagione <b>frutta fresca</b></p>	<p><b>mercoledì 22 marzo</b></p> <p><b>vellutata di fagioli</b> fettina di petto di pollo patate prezzemolate verdura cruda di stagione <b>occhi di bue</b></p>	<p><b>giovedì 30 marzo</b></p> <p>A</p> <p><b>gnocchi al ragù di carne</b> (piatto unico) <b>zucchine gratinate</b> verdura cruda di stagione <b>focaccia</b></p>

NOTE:

Tutti i tipi di carne impiegati provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia;

Il ragù di carne viene confezionato solo con carne di vitellone (no maiale)

La pasta di semola utilizzata è di prima qualità (Jolly Sgambaro);

Nei prodotti adoperati non sono presenti "aromi";

Le materie prime utilizzate non contengono OGM;

Il pesce surgelato proviene dall'oceano Atlantico nord orientale (FAO 27).

\*\*\*halibut, patate, pane gratugiato

NB: il menù, in casi eccezionali, potrebbe subire delle modifiche.

**venerdì 31 marzo**

A

**pasta al pesto**  
**\*\*\*tortino di pesce**  
**broccoletti gratinati**  
verdura cruda di stagione  
frutta fresca