



**MENU' PRANZO PRIMAVERILE  
COMUNE DI GRANTORTO  
SECONDARIA GRANTORTO**

**camst:**  
group

Rev0  
DS 5700/41

anno scolastico 2021/2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		1	2	3	4	5
1^SETTIMANA  04/04 - 08/04	Primo		RAVIOLI RICOTTA/SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA			ARROSTO BIO DI MAIALE AL FORNO <b>Piatto Unico</b>
	Secondo		SCALOPPINI DI TACCHINO AL ROSMARINO			PATATE BIO AL FORNO
	Contorno		INSALATA VERDE BIO CON FINOCCHI BIO			INSALATA VERDE BIO
	Dessert		PLUMCAKE BIO AL CACAO			FRUTTA FRESCA BIO
			PANE FRESCO BIO			PANE FRESCO BIO
2^SETTIMANA  11/04 - 15/04		8	9	10	11	12
	Primo		MINESTRA BIO DI CAROTE E ZUCCHINE CON CROSTINI			PASTA BIO AL PESTO DI BASILICO
	Secondo		HAMBURGER DI VITELLONE BIO AL FORNO			MONTASIO DOP
	Contorno		PATATE BIO AL FORNO			CAROTE BIO E FINOCCHI BIO JULIENNE
	Dessert		YOGURT BIO ALLA FRUTTA			FRUTTA FRESCA BIO
3^SETTIMANA  18/04 - 22/04		15	16	17	18	19
	Primo		PASTA BIO AL POMODORO BIO E PISELLI BIO			SPEZZATINO BIO DI POLLO <b>Piatto Unico</b>
	Secondo		AFFETTATO DI TACCHINO			PURE' BIO DI PATATE
	Contorno		ZUCCHINE SPADELLATE			INSALATA VERDE BIO
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO			FRUTTA FRESCA BIO
4^SETTIMANA  25/04 - 29/04		22	23	24	25	26
	Primo		PASTA ALLE VERDURE (TUTTO BIO)			RISO AL POMODORO (TUTTO BIO)
	Secondo		PROSCIUTTO COTTO BIO			ASIAGO DOP
	Contorno		INSALATA VERDE BIO			BIETA ALL'OLIO
	Dessert		BUDINO AL CIOCCOLATO			FRUTTA FRESCA BIO
23/05 - 27/05			PANE FRESCO BIO			PANE FRESCO BIO

Menù formulato sulla base dei CAM 2020 e delle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Veneto

PDIC84300G - PDIC84300G - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002274 - 14/04/2022 - V.6 - E



## INGREDIENTI MENU' SECONDARIA GRANTORTO

### INGREDIENTI SETTIMANA N°1

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO(TUTTO BIO) P.U.: Carne di maiale bio(M), olio di semi di girasole bio, farina di riso, sale, insaporitore a base di aromi naturali  
 DOLCE PLUM CAKE AL CACAO (TUTTO BIO): Farina 00 bio(1)(6), misto uovo pastorizzato bio(3), cacao amaro in polvere(7), olio di semi di girasole, latte UHT bio(7), zucchero semolato, lievito in polvere, succo di limone  
 FINOCCHI BIO CON INSALATA VERDE BIO: Finocchio biologico con insalata biologica  
 GRANA PADANO DOP GRATUGLIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)  
 INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale  
 PATATE BIO AL FORNO: Patate bio(\*), olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali, sale  
 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (OLIO BIO): Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci(\*)(1)(3)(6)(7), olio di semi di girasole bio, sale  
 SCALOPPINI DI TACCHINO AL ROSMARINO: Carne di tacchino, olio di semi di girasole, sale, rosmarino  
 SUGO AL BURRO BIO E SALVIA: Burro bio(7), salvia

### INGREDIENTI SETTIMANA N°2

CAROTE BIO E FINOCCHI BIO JULIENNE: Carote biologiche e finocchi biologici  
 CROSTINI: Croccantelli naturali(1)  
 FORM. MONTASIO DOP: Formaggio di latte vaccino (3)(7) a pasta dura  
 FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
 GRANA PADANO DOP GRATUGLIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)  
 HAMBURGER VITELLONE FRESCO AL FORNO (TUTTO BIO): Carne di vitellone bio(\*), patate bio(\*), sale  
 PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale  
 PATATE BIO AL FORNO: Patate bio(\*), olio di semi di girasole, insaporitore a base di aromi naturali, sale  
 SUGO AL PESTO ESPRESSO (OLII BIO): Olio extra vergine di oliva bio, olio di semi di girasole bio, basilico(\*), mandorle(8), noci(8), prezzemolo(\*), grana(7)(3), sale  
 VELLUTATA BIO DI CAROTE E ZUCCHINE: Carote bio(\*), zucchine bio(\*), patate bio(\*) cipolla bio, fiocchi di patate(3)(7)(9)(12), sale  
 YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)

### INGREDIENTI SETTIMANA N°3

FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
 GRANA PADANO DOP GRATUGLIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)  
 INSALATA VERDE BIO: Insalata biologica al naturale  
 PASTA BIO (OLIO BIO): Pasta di semola di grano duro bio(1)(6), olio di semi di girasole bio, sale  
 POLPETTE DI MERLUZZO MSC ALLE VERDURE (TUTTO BIO): Merluzzo msc(\*)4, patate bio(\*), farina di mais bio, carote bio(\*), zucchine bio(\*), cipolla bio(\*), olio di semi di girasole bio, sale, farina di riso  
 PURE' DI PATATE TUTTO BIO: Patate bio(\*), latte bio UHT(7), burro bio(7), grana padano DOP(3)(7), sale  
 SPEZZATINO POLLO E TACCHINO P.U. (TUTTO BIO): Carne di tacchino bio, pollo bio, carote bio(\*), cipolla bio, polpa di pomodoro bio, farina di riso, olio di semi di girasole bio, basilico (\*), sale  
 SUGO AL POMODORO E PISELLI (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, piselli bio(\*), carote bio(\*), cipolle bio, basilico(\*), olio di semi di girasole bio, sale  
 YOGURT BIO ALLA FRUTTA: Yogurt biologico intero alla frutta(7)  
 ZUCCHINE SPADELLATE (TUTTO BIO): Zucchine bio(\*), olio di semi di girasole bio, insaporitore a base di aromi naturali

### INGREDIENTI SETTIMANA N°4

AFF. PROSCIUTTO COTTO BIO: Prosciutto cotto bio(M)  
 BUDINO AL CIOCCOLATO: Dessert a base di latte al cacao (7) UHT g 125  
 CAPPUCCIO BIO JULIENNE: Cavolo cappuccio bianco biologico  
 CAROTE BIO JULIENNE: Carote biologiche  
 FORM. ASIAGO DOP: Formaggio di latte vaccino (3)(7) a pasta semidura  
 FRUTTA FRESCA BIO: Frutta fresca biologica di stagione  
 GRANA PADANO DOP GRATUGLIATO: Formaggio DOP semigrasso a pasta dura (7)(3)  
 PASTA BIO: Pasta di semola di grano duro bio(1)(6),olio di semi di girasole, sale  
 RISO BIO (OLIO BIO): Riso bio, olio di semi di girasole bio, sale  
 SUGO ALLA PRIMAVERA (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, carote bio(\*), zucchine bio(\*), piselli bio(\*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, basilico(\*), sale  
 SUGO ALLE VERDURE (TUTTO BIO): Polpa di pomodoro bio, carote bio(\*), zucchine bio(\*), cipolla bio, olio di semi di girasole bio, basilico(\*), sale

I CONTORNI FREDDI VENGONO CONDITI CON OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA E SALE DAL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE.

LE GRAMMATURE DEI PIATTI RISPETTANO QUANTO PREVISTO DA "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - REGIONE VENETO - 2017".

TUTTE LE PREPARAZIONI ALIMENTARI SONO REALIZZATE IN UNO STABILIMENTO CHE FA USO DI: (1) Cereali contenenti glutine (grano khurasan,farro,segale,orzo,avena o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - (3) Uova e prodotti a base di uova - (4) Pesce e prodotti a base di pesce - (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - (6) Soia e prodotti a base di soia - (7) Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio) - (8) Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio - (9) Sedano e prodotti a base di sedano - (10) Senape e prodotti a base di senape - (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale - (13) Lupini e prodotti a base di lupini - (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi. (\*) indica la presenza di prodotti surgelati all'origine. (M) indica la presenza di carni suine e/o derivati. Gli ingredienti e gli allergeni descritti potrebbero variare a causa di modifiche effettuate da parte dei produttori delle materie prime o per mancata reperibilità dei prodotti. In caso di allergia o intolleranza rivolgersi al personale in servizio.