COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO

MENU INVERNALE A.S.2023/2024

camst group

PASTI PRODOTTI C/O
CU.CE. SAN MARTINO DI LUPARI
Via Tombolata n. 2, 35018

REV 1
DS 5700/41

			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
1^SETTIMANA 27/01/25 03/03/25	Primo	60%	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	80%	RISO BIO AL POMODORO BIO	90%	PIZZA MARGHERITA BIO	80%	LASAGNE BIO AL RAGU	40%	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO
		40%	CREMA ORTAGGI BIO CON RISO BIO	20%	PASTA BIO AL PESTO	10%	PASTA BIO ALL'OLIO	20%	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	60%	PASTA BIO ALLA PARMIGIANA
	Secondo	70%	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	60%	TONNO ALL'OLIO	80%	PROSCIUTTO COTTO BIO	20%	FILETTO DI MERLUZZO MSC GRATINATO	50%	FRITTATA BIO
		30%	MINIBURGER VEGETALI	40%	ASIAGO DOP	20%	PISELLI BIO AL TEGAME	80%	MOZZARELLA BIO	50%	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	Contorno	40%	CAROTE BIO JULIENNE	70%	INSALATA VERDE BIO	60%	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	70%	INSALATA VERDE BIO	40%	CAROTE BIO JULIENNE
		60%	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	30%	SPINACI BIO ALL'OLIO	40%	CAROTE BIO ALL'OLIO	30%	CONTORNO TRICOLORE BIO	60%	PATATE BIO AL FORNO
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO
2^SETTIMANA 03/02/25 10/03/25	Primo	70%	PASTA BIO AL TONNO	50%	PASTA PASTICCIATA BIO	60%	PASTA BIO AL POMODORO BIO	20%	PASTA BIO ALLA ZUCCA	70%	PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE BIO
		30%	RISO BIO AL BURRO E SALVIA	50%	PASTA BIO ALL'OLIO	40%	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	80%	RISO BIO AL POMODORO	30%	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI
	Secondo	50%	BOCCONCINI DI MAIALE BIO	80%	HAMBURGER DI MANZO BIO	20%	UOVA STRAPAZZATE BIO	70%	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	70%	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
		50%	CASATELLA TREVIGIANA DOP	20%	FAGIOLI BIO IN UMIDO	80%	PROSCIUTTO COTTO BIO	30%	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	30%	MINIBURGER VEGETALI
	Contorno	70%	CAROTE BIO JULIENNE	60%	INSALATA VERDE BIO	70%	INSALATA VERDE BIO	60%	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	30%	CAPPUCCIO BIO VIOLA E VERDE JULIENNE
		30%	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	40%	FAGIOLINI BIO SPADELLATI	30%	SPINACI BIO ALL'OLIO	40%	CAROTE BIO ALL'OLIO	70%	PATATE BIO AL FORNO
	Dessert		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO
3^SETTIMANA 06/01/25 10/02/25	Primo	80%	PASTA BIO ALL'OLIO	60%	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	30%	PASTA BIO AI PISELLI (sugo bianco)	70%	PASTA PASTICCIATA BIO	60%	RISO BIO AL POMODORO BIO
		20%	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO	40%	CREMA DI CAROTE E CECI CON RISO BIO	70%	PASTA BIO AL POMODORO BIO	30%	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	40%	CREMA DI FAGIOLI CON PASTINA BIO
	Secondo	50%	UOVA STRAPAZZATE BIO	80%	HAMBURGER DI MANZO BIO	60%	POLPETTE DI CARNI BIANCHE BIO AL FORNO	80%	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	60%	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
		50%	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	20%	MINIBURGER VEGETALI	40%	FORMAGGIO STRACCHINO	20%	FILETTO DI MERLUZZO MSC GRATINATO	40%	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	Contorno	50%	INSALATA VERDE BIO	60%	CAROTE BIO JULIENNE	60%	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	60%	CAROTE JULIENNE BIO	70%	INSALATA VERDE BIO
		50%	CAROTE BIO SPADELLATE	40%	BIETA BIO ALL'OLIO	40%	PATATE BIO ALL'OLIO	40%	SPINACI BIO ALL'OLIO	30%	CONTORNO TRICOLORE BIO AL VAPORE
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO
4^SETTIMANA 13/01/25 17/02/25	Primo	70%	PASTA BIO AL TONNO	60%	PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE BIO	90%	PIZZA MARGHERITA BIO	60%	PASTA BIO AL POMODORO BIO	20%	PASTA BIO AL PESCE
		30%	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	40%	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA	10%	PASTA BIO AI FORMAGGI	40%	CREMA AUTUNNALE BIO CON PASTINA BIO	80%	RISO BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	20%	FILETTO DI MERLUZZO MSC DORATO	60%	UOVA STRAPAZZATE BIO	80%	PROSCIUTTO COTTO BIO	50%	SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO BIO	70%	HAMBURGER DI MANZO BIO
		80%	FORMAGGIO ASIAGO DOP	40%	PISELLI BIO ALL'OLIO	20%	HUMMUS DI CECI BIO	50%	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	30%	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
	Contorno	70%	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	60%	INSALATA VERDE BIO	70%	CAROTE BIO JULIENNE	30%	INSALATA VERDE BIO	70%	CAROTE BIO JULIENNE
		30%	SPINACI BIO ALL'OLIO	40%	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	30%	CONTORNO TRICOLORE BIO AL VAPORE	70%	PURE' DI PATATE BIO	30%	CAVOLFIORI BIO GRATINATI
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		TORTA BIO ALLO YOGURT		FRUTTA FRESCA BIO
5^SETTIMANA 20/01/25 24/02/25	Primo	60%	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA	70%	PASTA BIO AL POMODORO BIO	20%	PASTA BIO AL PESTO	50%	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	80%	PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE BIO
		40%	CREMA DI ORTAGGI BIO CON PASTINA BIO	30%	RISO BIO ALL'OLIO	80%	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA BIO	50%	PASTA BIO AL BURRO BIO	20%	RISO BIO ALLA ZUCCA
	Secondo	80%	PROSCIUTTO COTTO BIO	70%	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	80%	UOVA STRAPAZZATE BIO	60%	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	70%	FORMAGGIO ASIAGO DOP
		20%	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL GRATIN	30%	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	20%	FAGIOLI BIO IN UMIDO	40%	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	30%	MINIBURGER VEGETALI
	Contorno	40%	CAROTE BIO JULIENNE	30%	INSALATA VERDE BIO	60%	CAROTE BIO JULIENNE	70%	INSALATA MISTA BIO	60%	CAPPUCCIO BIO JULIENNE
		60%	PATATE BIO AL FORNO	70%	PURE' DI PATATE	40%	SPINACI BIO ALL'OLIO	30%	CONTORNO TRICOLORE BIO AL VAPORE	40%	SPINACI BIO GRATINATI
	Dessert		FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO

La verdura fresca bio può variare in base alla stagionalità.
Le grammature dei piatti rispettano quanto previsto dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto e dai Criteri Ambientali Minimi.
Gli ingredienti e gli allergeni sono disposinibili presso i locali mensa e riportati nel ricettario scolastico come previsto dal Reg.1169 allegato II esposto.
Le addette alla somministrazione possono aggiungere olio extra-vergine biologico a crudo alle pietanze. La verdura cruda sarà condita con olio extra-vergine biologico e sale iodato.

LEGENDA
presenza carne suina
può contenere prodotti congelati o surgelati