

Menu: Nido 1-3 anni - Spuntino
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca invernale				
2	Frutta fresca invernale				
3	Frutta fresca invernale				
4	Frutta fresca invernale				

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore H.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott. Lucio Andreotti
 Cod. FE n. 3046

Menu: Nido 1-3 anni - Pranzo
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato di verdure invernali con pastina Scaloppine di tacchino al limone Verdure invernali crude Patate al forno Pane	Riso in crema di piselli Frittata Carote cotte all'olio Pane	Pasta al ragù di manzo Piselli al pomodoro Verdure invernali cotte Pane	Pasta al pesto Filetti di merluzzo al forno Insalata Pane	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Spinaci cotti all'olio Pane
2	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdure invernali crude Patate lessate	Lasagne al ragù con pasta di semola Carote cotte all'olio Pane	Crema di patate e zucca con crostini Polpette di legumi Spinaci cotti all'olio Pane	Risotto alla parmigiana Hamburger di vitellone Insalata Pane	Pasta all'ortolana Crocchette di merluzzo gratinate al forno Fagiolini cotti all'olio Pane
3	Risotto alla zucca Frittata Insalata Pane	Pastina in brodo di carne Arista di maiale agli agrumi Verdure invernali crude Patate al forno	Pasta all'olio EVO e grana Rollè di tacchino Spinaci cotti all'olio Pane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorata al forno Cavolfiori cotti all'olio Pane	Passato di verdure invernali con pastina Mozzarella Verdure invernali crude Pane
4	Pasta pasticciata Verdure invernali cotte Pane	Minestrone invernale Frittata al forno con verdure invernali Verdure invernali crude Pane	Risotto alla parmigiana Polpettone di tacchino Insalata Patate lessate	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Fagiolini cotti all'olio Pane	Passato di verdure invernali con pastina Mozzarella Verdure invernali crude Pane

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO) anno 2022-2023

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta. La frutta di stagione viene distribuita a metà mattina e a pranzo.



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 442 kcal
Grassi: 17.44 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.93 g
Carboidrati: 55.78 g
Di cui zuccheri: 4.49 g
Fibre: 3.87 g
Proteine: 17.79 g
Sodio: 308.73 mg

Energia: 450.88 kcal
Grassi: 19.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.96 g
Carboidrati: 60.43 g
Di cui zuccheri: 5.93 g
Fibre: 4.45 g
Proteine: 12.16 g
Sodio: 527.03 mg

Energia: 453.63 kcal
Grassi: 17.89 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.01 g
Carboidrati: 61.23 g
Di cui zuccheri: 8.6 g
Fibre: 7.68 g
Proteine: 15.24 g
Sodio: 360.33 mg

Energia: 436.42 kcal
Grassi: 17.04 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.9 g
Carboidrati: 57 g
Di cui zuccheri: 3.33 g
Fibre: 2.39 g
Proteine: 16.7 g
Sodio: 477.51 mg

Energia: 430.16 kcal
Grassi: 17.15 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.14 g
Carboidrati: 55.01 g
Di cui zuccheri: 2.88 g
Fibre: 3.09 g
Proteine: 16.4 g
Sodio: 520.2 mg

2

Energia: 433.99 kcal
Grassi: 17.57 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.99 g
Carboidrati: 53.85 g
Di cui zuccheri: 4.67 g
Fibre: 3.12 g
Proteine: 17.95 g
Sodio: 265.87 mg

Energia: 462.27 kcal
Grassi: 15.95 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.31 g
Carboidrati: 67.09 g
Di cui zuccheri: 10.6 g
Fibre: 4.59 g
Proteine: 16.13 g
Sodio: 455.75 mg

Energia: 452.72 kcal
Grassi: 19.77 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.69 g
Carboidrati: 53.87 g
Di cui zuccheri: 5.92 g
Fibre: 9.19 g
Proteine: 15.61 g
Sodio: 635.43 mg

Energia: 414.72 kcal
Grassi: 16.63 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.92 g
Carboidrati: 54.59 g
Di cui zuccheri: 1.19 g
Fibre: 1.34 g
Proteine: 14.64 g
Sodio: 412.52 mg

Energia: 482.78 kcal
Grassi: 17.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.2 g
Carboidrati: 64.05 g
Di cui zuccheri: 6.23 g
Fibre: 4.97 g
Proteine: 19.47 g
Sodio: 502.91 mg

3

Energia: 433.44 kcal
Grassi: 19.49 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.16 g
Carboidrati: 56.08 g
Di cui zuccheri: 2.46 g
Fibre: 1.63 g
Proteine: 11.36 g
Sodio: 462.13 mg

Energia: 385.74 kcal
Grassi: 20.33 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.91 g
Carboidrati: 34.8 g
Di cui zuccheri: 2.89 g
Fibre: 1.94 g
Proteine: 17.51 g
Sodio: 225.6 mg

Energia: 450.97 kcal
Grassi: 17.66 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.11 g
Carboidrati: 55.38 g
Di cui zuccheri: 3.25 g
Fibre: 3.11 g
Proteine: 20.08 g
Sodio: 472.22 mg

Energia: 456.38 kcal
Grassi: 17.63 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.92 g
Carboidrati: 58.14 g
Di cui zuccheri: 5.98 g
Fibre: 4.09 g
Proteine: 19.44 g
Sodio: 469.5 mg

Energia: 413.85 kcal
Grassi: 19.34 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.54 g
Carboidrati: 47.33 g
Di cui zuccheri: 4.61 g
Fibre: 3.27 g
Proteine: 14.7 g
Sodio: 254.93 mg

4

Energia: 455.6 kcal
Grassi: 15.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.32 g
Carboidrati: 64.72 g
Di cui zuccheri: 7.67 g
Fibre: 4.07 g
Proteine: 16.68 g
Sodio: 409.65 mg

Energia: 413.04 kcal
Grassi: 19.82 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.02 g
Carboidrati: 47.35 g
Di cui zuccheri: 5.89 g
Fibre: 4.82 g
Proteine: 13.35 g
Sodio: 397.08 mg

Energia: 423.7 kcal
Grassi: 17.23 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.3 g
Carboidrati: 53.06 g
Di cui zuccheri: 1.16 g
Fibre: 1.69 g
Proteine: 16.72 g
Sodio: 254.7 mg

Energia: 481.62 kcal
Grassi: 17.96 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.19 g
Carboidrati: 63.9 g
Di cui zuccheri: 6.09 g
Fibre: 4.87 g
Proteine: 19.37 g
Sodio: 484.4 mg

Energia: 413.85 kcal
Grassi: 19.34 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.54 g
Carboidrati: 47.33 g
Di cui zuccheri: 4.61 g
Fibre: 3.27 g
Proteine: 14.7 g
Sodio: 254.93 mg

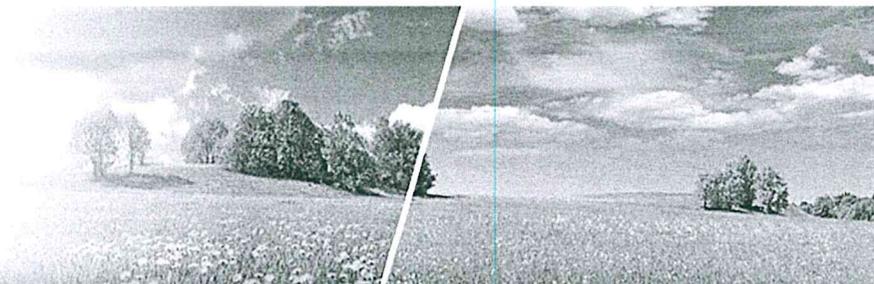
Menu: Nido 1-3 anni - Merenda
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Torta di mele	Latte e biscotti (nido)	Bruschetta con pomodoro	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali
2	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Pane e miele
3	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Torta di mele	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Bruschetta con pomodoro
4	Pane e miele	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore H.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott. Lucio Andreotti
 Cod. FE n. 3046

Menu: Nido 1-3 anni - Spuntino
Primavera/Estate

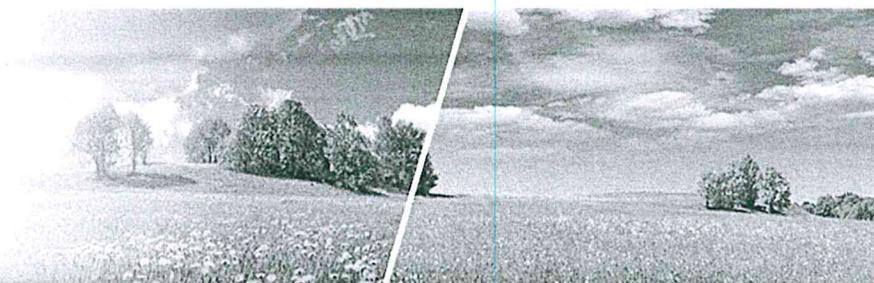


	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca estiva				
2	Frutta fresca estiva				
3	Frutta fresca estiva				
4	Frutta fresca estiva				

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta. La frutta di stagione viene distribuita a metà mattina e a pranzo.

Menu: Nido 1-3 anni - Pranzo
Primavera/Estate

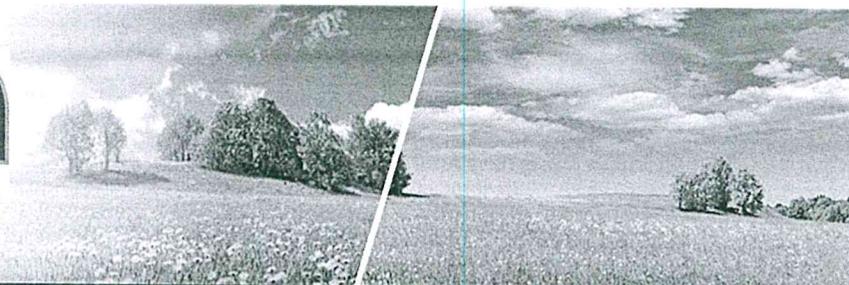


	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Patate al forno Pane	Pasta con pomodoro e piselli Uova sode Insalata Pane	Lasagne al ragù con pasta di semola Verdure estive cotte Pane	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Carote Pane	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Piselli al pomodoro Pane
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Pane	Pasta pasticciata Carote cotte all'olio Pane	Pasta all'olio EVO e grana Hamburger di vitellone Insalata Pane	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di legumi Fagiolini cotti all'olio Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Patate lesstate
3	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Insalata Pane	Riso con piselli Crocchette di melanzane Patate lesstate Pane	Passato di verdure estive con pastina Crocchette di merluzzo gratinate al forno Carote Pane	Pasta all'ortolana Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane	Pastina in brodo vegetale Stracchino Verdure estive cotte Pane
4	Pasta alle zucchine e zafferano Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane	Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Pomodori ripieni Pane	Pasta al pomodoro e ricotta Verdure estive cotte Patate lesstate Pane	Pastina in brodo vegetale Mozzarella Verdure estive crude Pane

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046



REGIONE DEL VENETO



Menu: Nido 1-3 anni - Pranzo
Primavera/Estate

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 402.97 kcal
Grassi: 17.02 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.84 g
Carboidrati: 47.66 g
Di cui zuccheri: 3.47 g
Fibre: 3.24 g
Proteine: 16.83 g
Sodio: 349.74 mg

Energia: 435.16 kcal
Grassi: 19.18 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.61 g
Carboidrati: 55.7 g
Di cui zuccheri: 4.17 g
Fibre: 3.52 g
Proteine: 12.91 g
Sodio: 460.4 mg

Energia: 454.55 kcal
Grassi: 15.93 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.31 g
Carboidrati: 64.56 g
Di cui zuccheri: 8.01 g
Fibre: 4.4 g
Proteine: 16.41 g
Sodio: 342.35 mg

Energia: 435.79 kcal
Grassi: 16.89 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.87 g
Carboidrati: 58.23 g
Di cui zuccheri: 3.56 g
Fibre: 2.67 g
Proteine: 15.16 g
Sodio: 494.41 mg

Energia: 444.58 kcal
Grassi: 17.16 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.1 g
Carboidrati: 57.83 g
Di cui zuccheri: 5.76 g
Fibre: 5.92 g
Proteine: 17.87 g
Sodio: 473.98 mg

2

Energia: 453.8 kcal
Grassi: 17.24 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.1 g
Carboidrati: 58.12 g
Di cui zuccheri: 2.57 g
Fibre: 3.37 g
Proteine: 19.13 g
Sodio: 502.94 mg

Energia: 462.8 kcal
Grassi: 15.96 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.31 g
Carboidrati: 67.14 g
Di cui zuccheri: 10.66 g
Fibre: 4.63 g
Proteine: 16.18 g
Sodio: 521.25 mg

Energia: 430.97 kcal
Grassi: 17.95 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.26 g
Carboidrati: 53.6 g
Di cui zuccheri: 2.85 g
Fibre: 2.14 g
Proteine: 16.65 g
Sodio: 411.17 mg

Energia: 426.47 kcal
Grassi: 19.29 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.61 g
Carboidrati: 49.92 g
Di cui zuccheri: 5.73 g
Fibre: 9.58 g
Proteine: 13.69 g
Sodio: 438.38 mg

Energia: 448.89 kcal
Grassi: 18.25 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.25 g
Carboidrati: 56.49 g
Di cui zuccheri: 4.76 g
Fibre: 3.35 g
Proteine: 17.42 g
Sodio: 320.82 mg

3

Energia: 442.37 kcal
Grassi: 17.26 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.95 g
Carboidrati: 56.31 g
Di cui zuccheri: 4.98 g
Fibre: 2.92 g
Proteine: 18.39 g
Sodio: 412.83 mg

Energia: 431.77 kcal
Grassi: 13.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.9 g
Carboidrati: 69.58 g
Di cui zuccheri: 3.25 g
Fibre: 5.27 g
Proteine: 11.55 g
Sodio: 368.23 mg

Energia: 439.97 kcal
Grassi: 17.64 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.06 g
Carboidrati: 55.98 g
Di cui zuccheri: 6.09 g
Fibre: 4.43 g
Proteine: 16.63 g
Sodio: 438.58 mg

Energia: 463.57 kcal
Grassi: 18.2 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.18 g
Carboidrati: 57.9 g
Di cui zuccheri: 5.76 g
Fibre: 4.14 g
Proteine: 19.55 g
Sodio: 497.6 mg

Energia: 398.12 kcal
Grassi: 21.19 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.77 g
Carboidrati: 39.65 g
Di cui zuccheri: 4 g
Fibre: 3.21 g
Proteine: 13.98 g
Sodio: 389 mg

4

Energia: 449.92 kcal
Grassi: 20.06 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.22 g
Carboidrati: 55.7 g
Di cui zuccheri: 4.72 g
Fibre: 3.42 g
Proteine: 13.23 g
Sodio: 449.43 mg

Energia: 467.89 kcal
Grassi: 17.3 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.94 g
Carboidrati: 61.43 g
Di cui zuccheri: 6.17 g
Fibre: 4.68 g
Proteine: 19.96 g
Sodio: 447.32 mg

Energia: 460.53 kcal
Grassi: 17.88 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.41 g
Carboidrati: 60.49 g
Di cui zuccheri: 3.95 g
Fibre: 3.38 g
Proteine: 16.79 g
Sodio: 521.59 mg

Energia: 420.86 kcal
Grassi: 14.66 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.7 g
Carboidrati: 63.94 g
Di cui zuccheri: 6.3 g
Fibre: 3.96 g
Proteine: 11.51 g
Sodio: 295.7 mg

Energia: 370.17 kcal
Grassi: 18.91 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.46 g
Carboidrati: 38.56 g
Di cui zuccheri: 2.96 g
Fibre: 1.93 g
Proteine: 13.34 g
Sodio: 285.45 mg

REGIONE DEL VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Verifica UO.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE. 3046

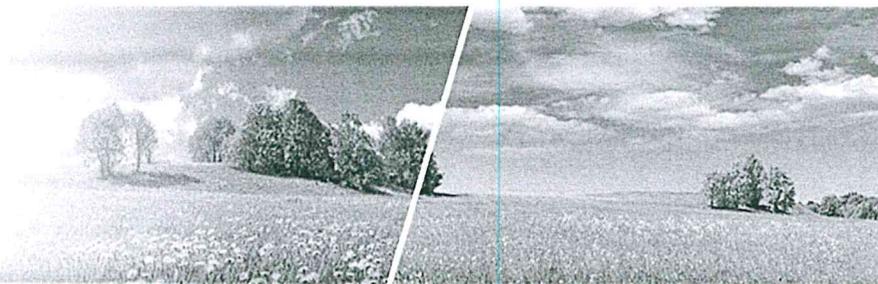
Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO) anno 2022-2023

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deinetato o infuso alla frutta. La frutta di stagione viene distribuita a metà mattina e a pranzo.

Menu: Nido 1-3 anni - Merenda
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pane e miele	Torta allo yogurt	Fette biscottate e frutta di stagione estiva	Fette biscottate con marmellata	Latte e biscotti (nido)
2	Fette biscottate e frutta di stagione estiva	Pane e miele	Gelato fior di latte	Latte e biscotti (nido)	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali
3	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Latte e biscotti (nido)	Pane e frutta di stagione estiva	Torta allo yogurt	Fette biscottate con marmellata
4	Pane e frutta di stagione estiva	Gelato fior di latte	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Fette biscottate e miele

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Menu: Infanzia 3-6 anni - Spuntino
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca invernale				
2	Frutta fresca invernale				
3	Frutta fresca invernale				
4	Frutta fresca invernale				

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Menu: Infanzia 3-6 anni - Pranzo
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Passato di verdure invernali con pastina Scaloppine di tacchino al limone Verdure invernali crude Patate al forno Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Riso in crema di piselli Frittata Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Piselli al pomodoro Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta al pesto Filetti di merluzzo al forno Insalata Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana Asiago Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>
2	<p>Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdure invernali crude Patate lessate Frutta fresca invernale</p>	<p>Gnocchi di patate al ragù di carne rossa Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Crema di patate e zucca con crostini Polpette di legumi Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta all'ortolana Crocchette di merluzzo gratinate al forno Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>
3	<p>Risotto alla zucca Frittata Insalata Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Tortellini in brodo di carne Prosciutto cotto Verdure invernali crude Patate al forno Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta all'olio EVO e grana Rollè di tacchino Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorata al forno Cavolfiori cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Passato di verdure invernali con pastina Pizza Margherita Verdure invernali crude Frutta fresca invernale</p>
4	<p>Pasta pasticciata Verdure invernali cotte Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Minestrone invernale Frittata al forno con verdure invernali Verdure invernali crude Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Risotto alla parmigiana Polpettone di tacchino Insalata Patate lessate Frutta fresca invernale</p>	<p>Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca invernale</p>	<p>Passato di verdure invernali con pastina Pizza Margherita Verdure invernali crude Frutta fresca invernale</p>

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046



REGIONE DEL VENETO

Menu: Infanzia 3-6 anni - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 583.26 kcal
Grassi: 18.36 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.2 g
Carboidrati: 84.23 g
Di cui zuccheri: 15.88 g
Fibre: 7.26 g
Proteine: 23.39 g
Sodio: 506.25 mg

Energia: 648.8 kcal
Grassi: 22.91 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.31 g
Carboidrati: 95.21 g
Di cui zuccheri: 18.82 g
Fibre: 8.4 g
Proteine: 20.12 g
Sodio: 859.4 mg

Energia: 622.48 kcal
Grassi: 18.85 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.15 g
Carboidrati: 96.53 g
Di cui zuccheri: 22.17 g
Fibre: 12.73 g
Proteine: 21.39 g
Sodio: 585.55 mg

Energia: 632.37 kcal
Grassi: 19.66 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.11 g
Carboidrati: 93.03 g
Di cui zuccheri: 15.21 g
Fibre: 5.95 g
Proteine: 25.03 g
Sodio: 772.49 mg

Energia: 615.56 kcal
Grassi: 20.29 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.7 g
Carboidrati: 88.19 g
Di cui zuccheri: 14.5 g
Fibre: 6.59 g
Proteine: 23.63 g
Sodio: 825.7 mg

2

Energia: 552.63 kcal
Grassi: 18.28 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.08 g
Carboidrati: 77.86 g
Di cui zuccheri: 16.62 g
Fibre: 6.38 g
Proteine: 22.84 g
Sodio: 375.49 mg

Energia: 524.81 kcal
Grassi: 14.16 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.79 g
Carboidrati: 82.71 g
Di cui zuccheri: 23.64 g
Fibre: 7.66 g
Proteine: 17.56 g
Sodio: 1201.85 mg

Energia: 613.39 kcal
Grassi: 21.16 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.11 g
Carboidrati: 85.69 g
Di cui zuccheri: 18 g
Fibre: 14.21 g
Proteine: 21.64 g
Sodio: 985.86 mg

Energia: 567.42 kcal
Grassi: 17.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.06 g
Carboidrati: 87.33 g
Di cui zuccheri: 12.36 g
Fibre: 4.37 g
Proteine: 19.81 g
Sodio: 667.47 mg

Energia: 657.98 kcal
Grassi: 19.02 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.48 g
Carboidrati: 99.08 g
Di cui zuccheri: 18.72 g
Fibre: 8.95 g
Proteine: 27.21 g
Sodio: 783.73 mg

3

Energia: 620.69 kcal
Grassi: 22.78 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.34 g
Carboidrati: 89.41 g
Di cui zuccheri: 14.12 g
Fibre: 4.75 g
Proteine: 18.69 g
Sodio: 761.65 mg

Energia: 546.15 kcal
Grassi: 20.67 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.92 g
Carboidrati: 66.65 g
Di cui zuccheri: 13.67 g
Fibre: 5.74 g
Proteine: 24.36 g
Sodio: 874.93 mg

Energia: 611.17 kcal
Grassi: 18.36 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.21 g
Carboidrati: 88.48 g
Di cui zuccheri: 14.79 g
Fibre: 6.61 g
Proteine: 26.57 g
Sodio: 746.22 mg

Energia: 629.6 kcal
Grassi: 18.46 g
Di cui acidi grassi saturi: 3 g
Carboidrati: 93.16 g
Di cui zuccheri: 18.48 g
Fibre: 7.92 g
Proteine: 27.27 g
Sodio: 753.21 mg

Energia: 648.9 kcal
Grassi: 23.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.37 g
Carboidrati: 92.62 g
Di cui zuccheri: 17.95 g
Fibre: 8.04 g
Proteine: 20.45 g
Sodio: 243.88 mg

4

Energia: 567.7 kcal
Grassi: 16.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.34 g
Carboidrati: 90.08 g
Di cui zuccheri: 19.3 g
Fibre: 7.37 g
Proteine: 19.4 g
Sodio: 579.61 mg

Energia: 579.34 kcal
Grassi: 23.43 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.37 g
Carboidrati: 74.14 g
Di cui zuccheri: 18.17 g
Fibre: 8.47 g
Proteine: 20.78 g
Sodio: 674.78 mg

Energia: 540.97 kcal
Grassi: 18.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.57 g
Carboidrati: 76.53 g
Di cui zuccheri: 12.04 g
Fibre: 4.43 g
Proteine: 21.38 g
Sodio: 356.99 mg

Energia: 656.82 kcal
Grassi: 19.02 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.48 g
Carboidrati: 98.93 g
Di cui zuccheri: 18.58 g
Fibre: 8.85 g
Proteine: 27.11 g
Sodio: 765.22 mg

Energia: 648.9 kcal
Grassi: 23.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.37 g
Carboidrati: 92.62 g
Di cui zuccheri: 17.95 g
Fibre: 8.04 g
Proteine: 20.45 g
Sodio: 243.88 mg

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO) anno 2022-2023

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the detersivo o infuso alla frutta.

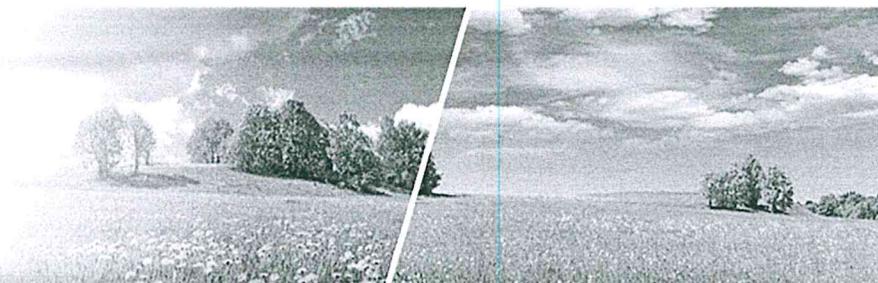
Menu: Infanzia 3-6 anni - Merenda
Autunno/Inverno



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Torta di mele	Latte e biscotti (nido)	Bruschetta con pomodoro	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali
2	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Pane e miele
3	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Torta di mele	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Bruschetta con pomodoro
4	Pane e miele	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Fette biscottate e frutta di stagione invernale	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott. Lucio Andreotti
 Cod. FE n. 3046

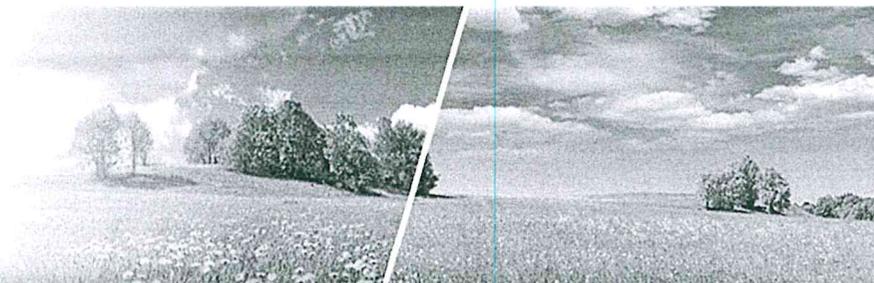
Menu: Infanzia 3-6 anni - Spuntino
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Frutta fresca estiva				
2	Frutta fresca estiva				
3	Frutta fresca estiva				
4	Frutta fresca estiva				

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore I.L.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Menu: Infanzia 3-6 anni - Pranzo
Primavera/Estate

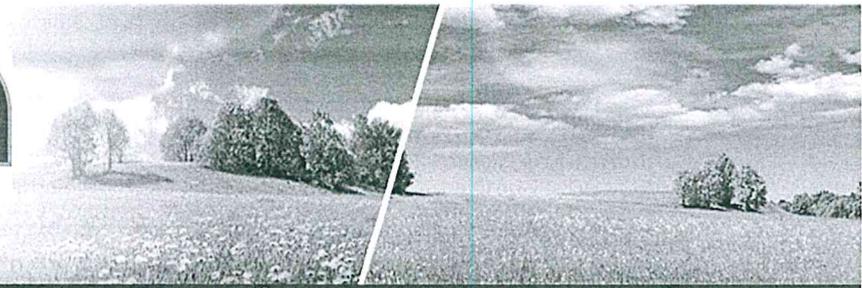


	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Pane Patate al forno Frutta fresca estiva	Pasta con pomodoro e piselli Uova sode Insalata Pane Frutta fresca estiva	Lasagne al ragù con pasta di semola Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Piselli al pomodoro Pane Frutta fresca estiva
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Pane Frutta fresca estiva	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di legumi Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Patate lessate Frutta fresca estiva
3	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta fresca estiva	Riso con piselli Crocchette di melanzane Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Passato di verdure estive con pastina Crocchette di merluzzo gratinate al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive cotte Frutta fresca estiva
4	Pasta alle zucchine e zafferano Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Pomodori ripieni Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro e ricotta Verdure estive cotte Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive crude Frutta fresca estiva

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046



REGIONE DEL VENETO



Menu: Infanzia 3-6 anni - Pranzo
Primavera/Estate

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 549.64 kcal
Grassi: 17.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.12 g
Carboidrati: 76.9 g
Di cui zuccheri: 15.59 g
Fibre: 6.47 g
Proteine: 22.94 g
Sodio: 608.36 mg

Energia: 628.49 kcal
Grassi: 22.6 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.78 g
Carboidrati: 89.32 g
Di cui zuccheri: 16.38 g
Fibre: 6.79 g
Proteine: 21.24 g
Sodio: 768.47 mg

Energia: 569.45 kcal
Grassi: 16.28 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.34 g
Carboidrati: 90.21 g
Di cui zuccheri: 20.04 g
Fibre: 7.45 g
Proteine: 19.46 g
Sodio: 482.17 mg

Energia: 608.76 kcal
Grassi: 17.58 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.94 g
Carboidrati: 93.99 g
Di cui zuccheri: 16.27 g
Fibre: 5.93 g
Proteine: 22.37 g
Sodio: 789.99 mg

Energia: 637.79 kcal
Grassi: 20.32 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.64 g
Carboidrati: 92.3 g
Di cui zuccheri: 18.64 g
Fibre: 9.99 g
Proteine: 26 g
Sodio: 762.07 mg

2

Energia: 624.26 kcal
Grassi: 18.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.35 g
Carboidrati: 92.81 g
Di cui zuccheri: 14.36 g
Fibre: 6.59 g
Proteine: 26.29 g
Sodio: 784.09 mg

Energia: 527.81 kcal
Grassi: 14.18 g
Di cui acidi grassi saturi: 2.79 g
Carboidrati: 83.04 g
Di cui zuccheri: 23.92 g
Fibre: 7.3 g
Proteine: 17.98 g
Sodio: 1203.67 mg

Energia: 588.77 kcal
Grassi: 18.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.42 g
Carboidrati: 86.54 g
Di cui zuccheri: 14.69 g
Fibre: 4.98 g
Proteine: 22.65 g
Sodio: 667.84 mg

Energia: 584.74 kcal
Grassi: 20.58 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.02 g
Carboidrati: 81.56 g
Di cui zuccheri: 18.1 g
Fibre: 14.31 g
Proteine: 19.81 g
Sodio: 673.73 mg

Energia: 582.92 kcal
Grassi: 19.44 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.55 g
Carboidrati: 81.63 g
Di cui zuccheri: 16.91 g
Fibre: 6.21 g
Proteine: 23.99 g
Sodio: 457.88 mg

3

Energia: 565.83 kcal
Grassi: 16.82 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.68 g
Carboidrati: 88.96 g
Di cui zuccheri: 17.3 g
Fibre: 5.73 g
Proteine: 18.89 g
Sodio: 729.66 mg

Energia: 612.77 kcal
Grassi: 14.29 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.1 g
Carboidrati: 108.68 g
Di cui zuccheri: 15.83 g
Fibre: 9.72 g
Proteine: 16.96 g
Sodio: 589.77 mg

Energia: 585.38 kcal
Grassi: 18.81 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.49 g
Carboidrati: 83.57 g
Di cui zuccheri: 18.58 g
Fibre: 7.5 g
Proteine: 23.62 g
Sodio: 699.47 mg

Energia: 631.22 kcal
Grassi: 19.09 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.31 g
Carboidrati: 92.13 g
Di cui zuccheri: 18.37 g
Fibre: 7.54 g
Proteine: 26.4 g
Sodio: 770.68 mg

Energia: 621.71 kcal
Grassi: 23.4 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.29 g
Carboidrati: 86.3 g
Di cui zuccheri: 18.63 g
Fibre: 8.07 g
Proteine: 20.46 g
Sodio: 356.37 mg

4

Energia: 643.11 kcal
Grassi: 23.48 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.42 g
Carboidrati: 89.18 g
Di cui zuccheri: 16.96 g
Fibre: 6.59 g
Proteine: 21.35 g
Sodio: 750.07 mg

Energia: 632.93 kcal
Grassi: 17.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.01 g
Carboidrati: 95.89 g
Di cui zuccheri: 18.92 g
Fibre: 8.23 g
Proteine: 26.77 g
Sodio: 703 mg

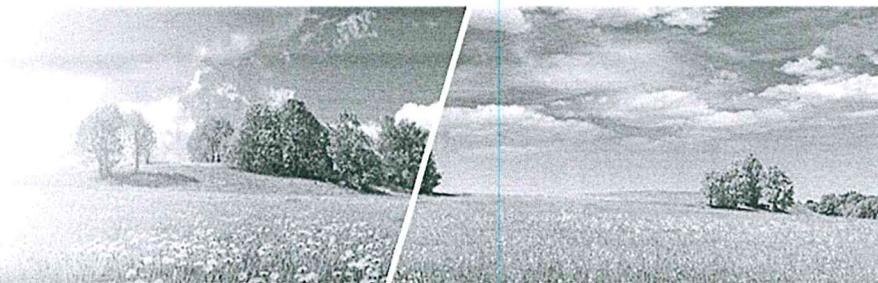
Energia: 639.22 kcal
Grassi: 18.87 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.66 g
Carboidrati: 96.53 g
Di cui zuccheri: 16.34 g
Fibre: 6.65 g
Proteine: 24.45 g
Sodio: 817.55 mg

Energia: 601.74 kcal
Grassi: 16.43 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.46 g
Carboidrati: 101.26 g
Di cui zuccheri: 19 g
Fibre: 7.39 g
Proteine: 16.82 g
Sodio: 502.27 mg

Energia: 610.2 kcal
Grassi: 23.36 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.29 g
Carboidrati: 84.59 g
Di cui zuccheri: 16.99 g
Fibre: 6.42 g
Proteine: 19.54 g
Sodio: 333.15 mg

REGIONE DEL VENETO - A.U.S.S. 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Preferenza U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Luca Andreatti
Cod. Fis. n. 60046

Menu: Infanzia 3-6 anni - Merenda
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pane e miele	Torta allo yogurt	Fette biscottate e frutta di stagione estiva	Fette biscottate con marmellata	Latte e biscotti (nido)
2	Fette biscottate e frutta di stagione estiva	Pane e miele	Gelato fior di latte	Latte e biscotti (nido)	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali
3	Yogurt intero alla frutta con aggiunta di cereali	Latte e biscotti (nido)	Pane e frutta di stagione estiva	Torta allo yogurt	Fette biscottate con marmellata
4	Pane e frutta di stagione estiva	Gelato fior di latte	Pane con marmellata	Latte e biscotti (nido)	Fette biscottate e miele

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dott. Lucio Andreotti
 Cod. FE n. 3046

Menu: Primaria 6-9 anni - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Passato di verdure invernali con pastina
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Riso in crema di piselli
Frittata
Carote cotte all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al ragù di manzo
Piselli al pomodoro
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pesto
Filetti di merluzzo al forno
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'olio EVO e grana
Asiago
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

2

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdure invernali crude
Patate lessate
Frutta fresca invernale

Gnocchi di patate al ragù di carne rossa
Carote cotte all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Crema di patate e zucca con crostini
Polpette di legumi
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto alla parmigiana
Hamburger di vitellone
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'ortolana
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

3

Risotto alla zucca
Frittata
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Tortellini in brodo di carne
Prosciutto cotto
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Pasta all'olio EVO e grana
Rollè di tacchino
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno
Cavolfiori cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

4

Pasta pasticciata
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Minestrone invernale
Frittata al forno con verdure invernali
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto alla parmigiana
Polpettone di tacchino
Insalata
Patate lessate
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO)

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta.



REGIONE DEL VENETO

Menu: Primaria 6-9 anni - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 676.63 kcal
Grassi: 22.58 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.15 g
Carboidrati: 95.3 g
Di cui zuccheri: 21.33 g
Fibre: 5.94 g
Proteine: 27.05 g
Sodio: 573.4 mg

Energia: 741.69 kcal
Grassi: 25.16 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.61 g
Carboidrati: 112.44 g
Di cui zuccheri: 27.5 g
Fibre: 11.29 g
Proteine: 21.89 g
Sodio: 908.55 mg

Energia: 705.39 kcal
Grassi: 19.81 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.44 g
Carboidrati: 112.06 g
Di cui zuccheri: 29.62 g
Fibre: 15.21 g
Proteine: 25.13 g
Sodio: 623.9 mg

Energia: 721.89 kcal
Grassi: 22.73 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.64 g
Carboidrati: 106.81 g
Di cui zuccheri: 21.29 g
Fibre: 7.5 g
Proteine: 27.27 g
Sodio: 793.38 mg

Energia: 701.77 kcal
Grassi: 22.1 g
Di cui acidi grassi saturi: 7.07 g
Carboidrati: 102.85 g
Di cui zuccheri: 20.41 g
Fibre: 8.75 g
Proteine: 26.75 g
Sodio: 874.35 mg

2

Energia: 671.04 kcal
Grassi: 21.21 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.63 g
Carboidrati: 98.86 g
Di cui zuccheri: 23.23 g
Fibre: 8.64 g
Proteine: 25.64 g
Sodio: 397.28 mg

Energia: 661.71 kcal
Grassi: 19 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.92 g
Carboidrati: 100.05 g
Di cui zuccheri: 33.31 g
Fibre: 7.34 g
Proteine: 24.3 g
Sodio: 1453.35 mg

Energia: 667.59 kcal
Grassi: 21.88 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.2 g
Carboidrati: 95.42 g
Di cui zuccheri: 23.74 g
Fibre: 16.34 g
Proteine: 23.72 g
Sodio: 1053.71 mg

Energia: 630.42 kcal
Grassi: 17.76 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.25 g
Carboidrati: 101.2 g
Di cui zuccheri: 17.99 g
Fibre: 5.7 g
Proteine: 21.27 g
Sodio: 676.97 mg

Energia: 754.91 kcal
Grassi: 21.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 4 g
Carboidrati: 114.8 g
Di cui zuccheri: 26.11 g
Fibre: 11.8 g
Proteine: 30.29 g
Sodio: 816.65 mg

3

Energia: 702.99 kcal
Grassi: 25.24 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.83 g
Carboidrati: 103.49 g
Di cui zuccheri: 19.86 g
Fibre: 6.11 g
Proteine: 20.23 g
Sodio: 776.75 mg

Energia: 640.57 kcal
Grassi: 25.17 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.04 g
Carboidrati: 77.01 g
Di cui zuccheri: 19.18 g
Fibre: 4.47 g
Proteine: 28.29 g
Sodio: 944.73 mg

Energia: 699.68 kcal
Grassi: 20.25 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.62 g
Carboidrati: 103.38 g
Di cui zuccheri: 20.95 g
Fibre: 8.77 g
Proteine: 29.86 g
Sodio: 797.17 mg

Energia: 723.86 kcal
Grassi: 21.12 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.49 g
Carboidrati: 108.2 g
Di cui zuccheri: 25.7 g
Fibre: 10.44 g
Proteine: 30.46 g
Sodio: 767.96 mg

Energia: 731.28 kcal
Grassi: 26.04 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.67 g
Carboidrati: 106.68 g
Di cui zuccheri: 24.35 g
Fibre: 10.04 g
Proteine: 22.36 g
Sodio: 252.83 mg

4

Energia: 729.42 kcal
Grassi: 20.03 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.26 g
Carboidrati: 115.26 g
Di cui zuccheri: 27.43 g
Fibre: 10.11 g
Proteine: 27.57 g
Sodio: 646.81 mg

Energia: 622.58 kcal
Grassi: 23.68 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.37 g
Carboidrati: 82.74 g
Di cui zuccheri: 24.35 g
Fibre: 10.98 g
Proteine: 22.47 g
Sodio: 684.08 mg

Energia: 637.26 kcal
Grassi: 18.92 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.83 g
Carboidrati: 97.32 g
Di cui zuccheri: 17.82 g
Fibre: 6.34 g
Proteine: 23.62 g
Sodio: 380.91 mg

Energia: 790.4 kcal
Grassi: 25.53 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.88 g
Carboidrati: 113.61 g
Di cui zuccheri: 25.58 g
Fibre: 8.48 g
Proteine: 32.55 g
Sodio: 841.59 mg

Energia: 731.28 kcal
Grassi: 26.04 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.67 g
Carboidrati: 106.68 g
Di cui zuccheri: 24.35 g
Fibre: 10.04 g
Proteine: 22.36 g
Sodio: 252.83 mg

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO)

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda, di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta.

REGIONE DEL VENETO - A. ULSS 5 Polesana
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Piazzale U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Azienda ULSS 5 Polesana
Cod. FE n. 3046

Menu: Primaria 6-9 anni - Pranzo
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Pane Patate al forno Torta allo yogurt	Pasta con pomodoro e piselli Uova sode Insalata Pane Frutta fresca estiva	Lasagne al ragù con pasta di semola Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Piselli al pomodoro Pane Frutta fresca estiva
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Pane Frutta fresca estiva	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa Carote cotte all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'olio EVO e grana Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di legumi Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Patate lessate Frutta fresca estiva
3	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta fresca estiva	Riso con piselli Crocchette di melanzane Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Passato di verdure estive con pastina Crocchette di merluzzo gratinate al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive cotte Frutta fresca estiva
4	Pasta alle zucchine e zafferano Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Pomodori ripieni Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro e ricotta Verdure estive cotte Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive crude Frutta fresca estiva

REGIONE del Veneto - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dietista U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

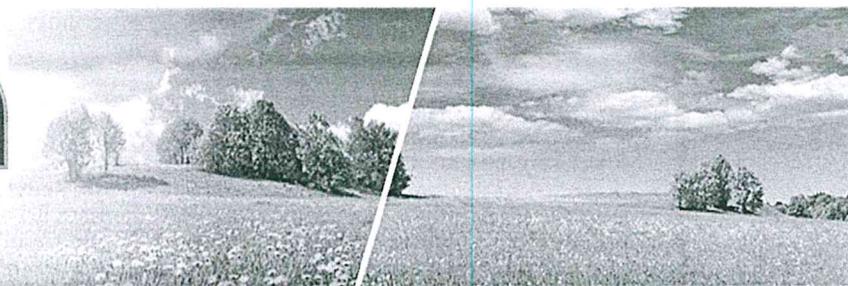
Lendinara (RO)

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta.



REGIONE DEL VENETO



Menu: Primaria 6-9 anni - Pranzo
Primavera/Estate

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Energia: 647.96 kcal
Grassi: 21.29 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.93 g
Carboidrati: 91.41 g
Di cui zuccheri: 11.35 g
Fibre: 6.36 g
Proteine: 26.48 g
Sodio: 635.42 mg

Energia: 687.13 kcal
Grassi: 24.8 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.09 g
Carboidrati: 97.98 g
Di cui zuccheri: 17.23 g
Fibre: 7.55 g
Proteine: 22.78 g
Sodio: 783.07 mg

Energia: 706.59 kcal
Grassi: 19.87 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.25 g
Carboidrati: 109.74 g
Di cui zuccheri: 23.08 g
Fibre: 9.29 g
Proteine: 27.12 g
Sodio: 545.51 mg

Energia: 676.22 kcal
Grassi: 19.97 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.42 g
Carboidrati: 104.54 g
Di cui zuccheri: 18.8 g
Fibre: 7.12 g
Proteine: 23.72 g
Sodio: 831.99 mg

Energia: 686.2 kcal
Grassi: 21.74 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.99 g
Carboidrati: 100.25 g
Di cui zuccheri: 19.1 g
Fibre: 10.28 g
Proteine: 27.43 g
Sodio: 775.27 mg

2

Energia: 697.65 kcal
Grassi: 20.75 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.85 g
Carboidrati: 102.73 g
Di cui zuccheri: 15.23 g
Fibre: 7.79 g
Proteine: 29.01 g
Sodio: 843.38 mg

Energia: 661.71 kcal
Grassi: 19 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.92 g
Carboidrati: 100.05 g
Di cui zuccheri: 33.31 g
Fibre: 7.34 g
Proteine: 24.3 g
Sodio: 1453.35 mg

Energia: 638.08 kcal
Grassi: 20.19 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.76 g
Carboidrati: 94.56 g
Di cui zuccheri: 15.22 g
Fibre: 5.32 g
Proteine: 24.16 g
Sodio: 675.69 mg

Energia: 616.94 kcal
Grassi: 21.05 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.1 g
Carboidrati: 87.31 g
Di cui zuccheri: 19.35 g
Fibre: 15.87 g
Proteine: 21.23 g
Sodio: 701.83 mg

Energia: 675.78 kcal
Grassi: 22.33 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.13 g
Carboidrati: 96.42 g
Di cui zuccheri: 18.31 g
Fibre: 7.35 g
Proteine: 26.5 g
Sodio: 480.18 mg

3

Energia: 627.19 kcal
Grassi: 19.31 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.17 g
Carboidrati: 97.49 g
Di cui zuccheri: 18.34 g
Fibre: 6.23 g
Proteine: 20.55 g
Sodio: 740.41 mg

Energia: 695.04 kcal
Grassi: 16.78 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.54 g
Carboidrati: 122.72 g
Di cui zuccheri: 16.26 g
Fibre: 10.42 g
Proteine: 18.51 g
Sodio: 602.02 mg

Energia: 600 kcal
Grassi: 18.96 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.52 g
Carboidrati: 86.49 g
Di cui zuccheri: 20.88 g
Fibre: 8.47 g
Proteine: 24.15 g
Sodio: 735.74 mg

Energia: 707.04 kcal
Grassi: 21.86 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.83 g
Carboidrati: 101.95 g
Di cui zuccheri: 19.65 g
Fibre: 8.84 g
Proteine: 29.46 g
Sodio: 833.79 mg

Energia: 684.74 kcal
Grassi: 25.61 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.59 g
Carboidrati: 95.58 g
Di cui zuccheri: 20.43 g
Fibre: 9.56 g
Proteine: 22.35 g
Sodio: 372.46 mg

4

Energia: 685.35 kcal
Grassi: 23.93 g
Di cui acidi grassi saturi: 5.62 g
Carboidrati: 97.45 g
Di cui zuccheri: 17.74 g
Fibre: 7.09 g
Proteine: 22.88 g
Sodio: 758.22 mg

Energia: 708.2 kcal
Grassi: 20.47 g
Di cui acidi grassi saturi: 3.5 g
Carboidrati: 106.88 g
Di cui zuccheri: 20.99 g
Fibre: 9.98 g
Proteine: 29.47 g
Sodio: 733.31 mg

Energia: 711.15 kcal
Grassi: 21.57 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.31 g
Carboidrati: 106.97 g
Di cui zuccheri: 18.12 g
Fibre: 7.79 g
Proteine: 26.3 g
Sodio: 852.68 mg

Energia: 688.9 kcal
Grassi: 18.95 g
Di cui acidi grassi saturi: 4.83 g
Carboidrati: 115.76 g
Di cui zuccheri: 20.71 g
Fibre: 8.85 g
Proteine: 19 g
Sodio: 515.07 mg

Energia: 668.52 kcal
Grassi: 25.55 g
Di cui acidi grassi saturi: 6.59 g
Carboidrati: 93.17 g
Di cui zuccheri: 18.13 g
Fibre: 7.18 g
Proteine: 21.02 g
Sodio: 338.71 mg

Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO)

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deteinato o infuso alla frutta.

REGIONE DEL VENETO - A. ULSS 3 FOLEGNANA

Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dott. Lucio Andreotti

Cod. FE n. 3046

Azienda ULSS 3 Folegnana

Menu: SENZA FRUTTA SECCA E DERIVATI (codice 8) Primaria 9-11 - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Passato di verdure invernali con pastina
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Riso in crema di piselli
Frittata
Carote cotte all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al ragù di manzo
Piselli al pomodoro
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Filetti di merluzzo al forno
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'olio EVO e grana
Asiago
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

2

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdure invernali crude
Patate lessate
Frutta fresca invernale

Gnocchi di patate al ragù di carne rossa
Carote cotte all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Crema di patate e zucca con crostini
Polpette di legumi
Spinaci cotti all'olio
Pane
Torta di mele

Risotto alla parmigiana
Hamburger di vitellone
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'ortolana
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

3

Risotto alla zucca
Frittata
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Tortellini in brodo di carne
Prosciutto cotto
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Pasta all'olio EVO e grana
Rollè di tacchino
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno
Cavolfiori cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

4

Pasta pasticciata
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Frittata al forno con verdure invernali
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

Risotto alla parmigiana
Polpettone di tacchino
Insalata
Patate lessate
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

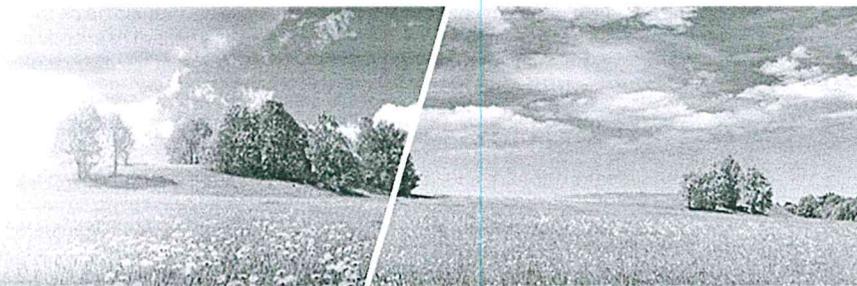
Scuola dell' Infanzia "Santa Caterina"

Lendinara (RO) anno 2022-2023

Servizio Igiene Alimenti e nutrizione

MENU SENZA FRUTTA SECCA E DERIVATI. Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deinato o infuso alla frutta.

Menu: SENZA FRUTTA SECCA E DERIVATI (codice 8) Primaria 9-11 - Pranzo
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Pane Patate al forno Torta allo yogurt	Pasta con pomodoro e piselli Uova sode Insalata Pane Frutta fresca estiva	Lasagne al ragù con pasta di semola Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Piselli al pomodoro Pane Frutta fresca estiva
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Pane Frutta fresca estiva	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di legumi Fagiolini cotti all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Pane Patate lessate Frutta fresca estiva
3	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta fresca estiva	Riso con piselli Crocchette di melanzane Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Crocchette di merluzzo gratinate al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive cotte Frutta fresca estiva
4	Pasta alle zucchine e zafferano Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Pomodori ripieni Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro e ricotta Verdure estive cotte Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive crude Frutta fresca estiva

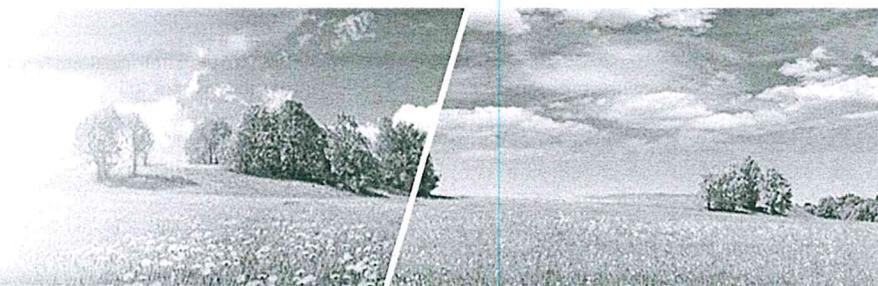
REGIONE DEL VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046



Menu: SENZA GLUTINE (codice 1) Primaria 9-11 - Pranzo
 Autunno/Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato di verdure invernali con pastina senza glutine Scaloppine di tacchino al limone senza glutine Verdure invernali crude Patate al forno Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Riso in crema di piselli Frittata Carote cotte all'olio Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta al ragù di manzo senza glutine Piselli al pomodoro Verdure invernali cotte Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta al pesto senza glutine Filetti di merluzzo al forno senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta all'olio EVO e grana senza glutine Asiago Spinaci cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca invernale
2	Pasta al pomodoro senza glutine Cotoletta di pollo senza glutine Verdure invernali crude Patate lessate Frutta fresca invernale	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa senza glutine Carote cotte all'olio Yogurt alla frutta Pane senza glutine	Crema di patate e zucca con crostini senza glutine Polpette di legumi senza glutine Spinaci cotti all'olio Pane senza glutine Torta di mele senza glutine	Risotto alla parmigiana Hamburger di vitellone Insalata Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta all'ortolana senza glutine Crocchette di merluzzo gratinate al forno senza glutine Fagiolini cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca invernale
3	Risotto alla zucca Frittata Insalata Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Tortellini in brodo di carne senza glutine Prosciutto cotto Verdure invernali crude Patate al forno Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Pasta all'olio EVO e grana senza glutine Rollè di tacchino Spinaci cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro senza glutine Filetto di platessa dorata al forno senza glutine Cavolfiori cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Passato di verdure invernali con pastina senza glutine Pizza Margherita senza glutine Verdure invernali crude Frutta fresca invernale
4	Pasta pasticciata senza glutine Verdure invernali cotte Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro senza glutine Frittata al forno con verdure invernali Verdure invernali crude Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Risotto alla parmigiana Polpettone di tacchino senza glutine Insalata Patate lessate Pane senza glutine Frutta fresca invernale	Pasta al pomodoro senza glutine Crocchette di merluzzo gratinate al forno senza glutine Fagiolini cotti all'olio Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Passato di verdure invernali con pastina senza glutine Pizza Margherita senza glutine Verdure invernali crude Frutta fresca invernale

Menu: SENZA GLUTINE (codice 1) Primaria 9-11 - Pranzo
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale senza glutine Scaloppine di tacchino al limone senza glutine Verdure estive cotte Pane senza glutine Patate al forno Torta allo yogurt senza glutine	Pasta con pomodoro e piselli senza glutine Uova sode Insalata Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Lasagne al ragù con pasta senza glutine Verdure estive cotte Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno senza glutine Carote Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana senza glutine Asiago Piselli al pomodoro Pane senza glutine Frutta fresca estiva
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia senza glutine Spinaci saltati Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa senza glutine Carote cotte all'olio Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana senza glutine Hamburger di vitellone Insalata Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini senza glutine Polpette di legumi senza glutine Fagiolini cotti all'olio Pane senza glutine Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro senza glutine Crocchette di merluzzo gratinate al forno senza glutine Verdure estive crude Patate lessate Pane senza glutine Frutta fresca estiva
3	Pasta al pomodoro senza glutine Prosciutto cotto Insalata Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Riso con piselli Patate lessate Crocchette di melanzane senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana senza glutine Crocchette di merluzzo gratinate al forno senza glutine Carote Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana senza glutine Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale senza glutine Pizza Margherita senza glutine Verdure estive cotte Frutta fresca estiva
4	Pasta alle zucchine e zafferano senza glutine Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana senza glutine Cotoletta di pollo senza glutine Fagiolini cotti all'olio Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno senza glutine Pomodori ripieni senza glutine Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro e ricotta senza glutine Verdure estive cotte Patate lessate Pane senza glutine Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale senza glutine Pizza Margherita senza glutine Verdure estive crude Frutta fresca estiva

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 POLESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Menu: SENZA FAVE, PISELLI E DERIVATI (codice 15B) Secondaria I grado 11-14 - Pranzo
Autunno/Inverno



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

Passato di verdure invernali con pastina
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Riso all'olio EVO
Frittata
Carote cotte all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al ragù di manzo
Petto di pollo alla salvia
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pesto
Filetti di merluzzo al forno
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'olio EVO e grana
Asiago
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

2

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdure invernali crude
Patate lessate
Pane
Frutta fresca invernale

Gnocchi di patate al ragù di carne rossa
Carote cotte all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Crema di patate e zucca con crostini
Polpette di legumi
Spinaci cotti all'olio
Pane
Torta di mele

Risotto alla parmigiana
Hamburger di vitellone
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta all'ortolana
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

3

Risotto alla zucca
Frittata
Insalata
Pane
Frutta fresca invernale

Tortellini in brodo di carne
Prosciutto cotto
Verdure invernali crude
Patate al forno
Pane
Yogurt alla frutta

Pasta all'olio EVO e grana
Rollè di tacchino
Spinaci cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno
Cavolfiori cotti all'olio
Pane
Frutta fresca invernale

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

4

Pasta pasticciata
Verdure invernali cotte
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Frittata al forno con verdure invernali
Verdure invernali crude
Pane
Frutta fresca invernale

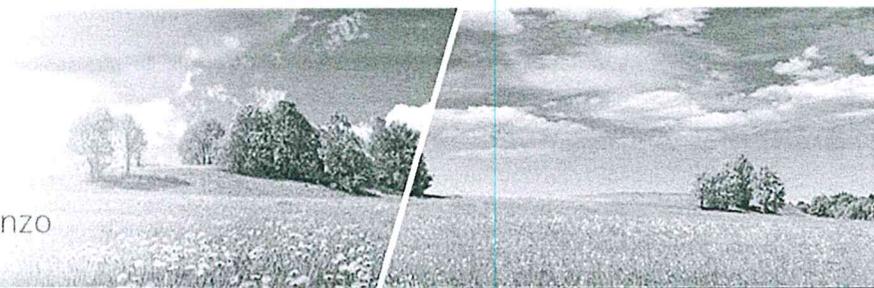
Risotto alla parmigiana
Polpettone di tacchino
Insalata
Patate lessate
Pane
Frutta fresca invernale

Pasta al pomodoro
Crocchette di merluzzo gratinate al forno
Fagiolini cotti all'olio
Pane
Yogurt alla frutta

Passato di verdure invernali con pastina
Pizza Margherita
Verdure invernali crude
Frutta fresca invernale

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 PULESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

Menu: SENZA FAVE, PISELLI E DERIVATI (codice 15B) Secondaria I grado 11-14 - Pranzo
Primavera/Estate



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Pane Patate al forno Torta allo yogurt	Pasta al pomodoro Uova sode Insalata Pane Frutta fresca estiva	Lasagne al ragù con pasta di semola Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Asiago Verdure estive cotte Pane Frutta fresca estiva
2	Risotto agli asparagi Petto di pollo alla salvia Spinaci saltati Pane Frutta fresca estiva	Gnocchi di patate al ragù di carne rossa Carote cotte all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Hamburger di vitellone Insalata Pane Frutta fresca estiva	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di legumi Fagiolini cotti all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di merluzzo gratinate al forno Verdure estive crude Patate lessate Pane Frutta fresca estiva
3	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata Pane Frutta fresca estiva	Riso all'olio EVO Crocchette di melanzane Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'olio EVO e grana Crocchette di merluzzo gratinate al forno Carote Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Bocconcini di manzo agli aromi Spinaci cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Pizza Margherita Verdure estive cotte Frutta fresca estiva Pane
4	Pasta alle zucchine e zafferano Frittata al forno con verdure estive Insalata Pane Frutta fresca estiva	Pasta all'ortolana Cotoletta di pollo Fagiolini cotti all'olio Pane Frutta fresca estiva	Risotto con zucchine Filetto di platessa dorata al forno Pomodori ripieni Pane Frutta fresca estiva	Pasta al pomodoro e ricotta Verdure estive cotte Patate lessate Pane Frutta fresca estiva	Pastina in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure estive crude Frutta fresca estiva

REGIONE del VENETO - A. ULSS 5 PUGESANA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Lucio Andreotti
Cod. FE n. 3046

MENU SENZA FAVE, PISELLI E DERIVATI. Le grammature degli alimenti fanno riferimento alle tabelle delle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto - ultimo aggiornamento 2021. La merenda di metà pomeriggio può essere integrata con the deinato o infuso alla frutta.