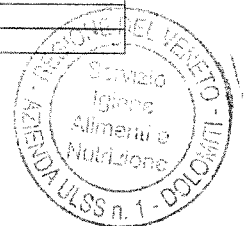


MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE 1° SETTIMANA

GIORNO	PRIMO				SECONDO				CONTORNO				VARIE								
ETA' UTENTI	6-9	9-11	11-14		6-9	9-11	11-14		6-9	9-11	11-14										
LUNEDI'	CANEDERLI IN BRODO			GRAMMATURA			FORMAGGIO A PASTA DURA (FORMAGGIO TIPO LATTERIA NON INVECCHIATO)			GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE			GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione		
	PANGRATTATO			70	90	100	FORMAGGIO ASIAGO			30	30	40	VERDURE			50/120	50/120	100/150			
	UOVA												OLIO								
	SPECK												SALE								
	PREZZEMOLO																				
	SALE																				
	FORMAGGIO GRANA			2-5	2-5	2-5															
	BRODO																				
	POLPA BOVINA																				
	OSSO DI VACCA																				
	SALE																				
	ALLERGENI: 1; 3; 7; 9						ALLERGENI: 7														
MARTEDI'	LASAGNE ALLA BOLOGNESE												VERDURA CRUDA E COTTA			GRAMMATURA			PANE + JOGURT NATURALE		
	PASTA ALL'UOVO;			70	80	90							VERDURA DI STAGIONE;			50/120	50/120	100/150			
	CARNE TRITA DI MANZO;			40	50	50							OLIO;								
	CAROTA;			4	4	4							ACETO								
	CIPOLLA;			4	5	5							SALE;								
	SEDANO;												PEPE;								
	AGLIO;																				
	TIMO; MAGGIORANA;																				
	POMODORI PELATI			60	80	80															
	FARINA;																				
	LATTE;			50	60	60															
	OLIO DI SEMI;																				
	SALE;																				
	FORMAGGIO GRANA			5	5	10															
	ALLERGENI: 1; 3; 7; 9						ALLERGENI: 7														
MERCOLEDI'	CREMA DI ZUCCA E PATATE/CREMA DI VERDURA E PATATE			GRAMMATURA			UOVA SODE			GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE			GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione		
	BRODO VEGETALE			100	150	150	UOVO			1	1,5	2	VERDURE			50/120	50/120	100/150			
	PATATE			50	70	70	SALE						OLIO								
	ZUCCA			50	70	70	OLIO						SALE								
	PORRO			15	25	25															
	OLIO			5	7	7															
	FORMAGGIO GRANA			3	4	5															
	SALE;																				
	ALLERGENI: 7, 9.						ALLERGENI: 3														
GIOVEDI'	POLPETTINE DI CARNE BIANCA												VERDURA CRUDA E COTTA			GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione		
	CARNE DI POLLO O TACCHINO			60	70	80							VERDURA DI STAGIONE;			50/120	50/120	100/150			
	PANE GRATTUGGIATO												OLIO;								
	UOVO												ACETO								
	LATTE												SALE;								
	FORMAGGIO GRANA			2-5	2-5	2-5							PEPE;								
	SALE																				
	ALLERGENI: 1, 3, 7.																				
VENERDI'	PASTA MAMMA ROSA (POMODORO, RICOTTA E BASILICO)			GRAMMATURA			PEPITE DI MERLUZZO AL FORNO			GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE			GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione		
	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO;			70	90	100	PEPITE DI MERLUZZO;			70	80	100	VERDURE			50/120	50/120	100/150			
	SALSA DI POMODORO;			30	40	50	PAN GRATTATO;						OLIO								
	CIPOLLA; CAROTA;						UOVO;						SALE								
	SEDANO;						SALE;														
	RICOTTA VACCINA;																				
	SALE;																				
	OLIO D'OLIVA.																				
	ALLERGENI: 1, 7, 9.						ALLERGENI: 1, 3, 4.														



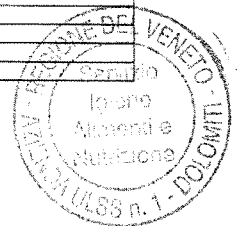
MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE II° SETTIMANA

GIORNO	PRIMO				SECONDO				CONTORNO				VARIE
	ETA' UTENTI	6-9	9-11	11-14	6-9	9-11	11-14	6-9	9-11	11-14			
LUNEDI'	PASTA AL PESTO	GRAMMATURA			PROSCIUTTO COTTO	GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	70	90	100	PROSCIUTTO COTTO	30	40	60	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
SUGO	BASILICO								OLIO				
	OLIO E.V.O.								SALE				
	PINOLI												
	FORMAGGIO GRANA	5	5	10									
	ALLERGENI: 1, 7, 8.				ALLERGENI: 3, 7.								
MARTEDI'	RISO BASMATI BOLLITO ACCOMPAGNATO CON LENTICCHIE IN UMIDO							VERDURA CRUDA E COTTA	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione	
	RISO BASMATI;	30	40	40				VERDURA DI STAGIONE;	50/120	50/120	100/150		
	LENTICCHIE SECCHE	30	30	40				OLIO;					
	POMODORO							ACETO/LIMONE SE GRADITO					
	CIPOLLA												
	OLIO												
	SALE												
	ALLERGENI:												
MERCOLEDI'	GNOCCCHI AL SUGO DI POMODORO	GRAMMATURA			FRITTATA	GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
GNOCCCHI	FARINA TIPO 00;	150	200	250	UOVA;	1	1,5	2	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	PATATE;				FORMAGGIO GRANA;				OLIO				
SUGO	SALE;				LATTE;				SALE				
	POMODORO;	30	40	50	SALE;								
	CIPOLLA;				PEPE.								
	SEDANO;												
	CAROTA;												
	OLIO D'OLIVA;												
	ALLERGENI: 1, 7.				ALLERGENI: 3, 7.								
GIOVEDI'	PIZZA MARGHERITA E/O FARCITA							VERDURA CRUDA E COTTA	GRAMMATURA			BUDINO AL CIOCCOLATO	
BASE PER PIZZA	FARINA "0"							VERDURA DI STAGIONE;	50/120	50/120	100/150	LATTE;	
	ACQUA;	150	200	250				OLIO;				PREPARATO AL CIOCCOLATO.	
	SALE;							ACETO					
FARCITURA	LIEVITO DI BIRRA;							SALE;					
	POMODORO;							PEPE;					
	MOZZARELLA VACCINA;	30	40	50									
	ORIGANO												
	OLIO D'OLIVA												
	ALLERGENI: 1, 7.											ALLERGENI: 3, 7.	
VENERDI'	RISOTTO CON VERDURA DI STAGIONE	GRAMMATURA			MERLUZZO IN CREMA ALLE ERBE	GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + JOGURT AL NATURALE
	RISO	70	90	100	FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI	70	80	100	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	CIPOLLA				FORMAGGIO SPALMABILE;				OLIO				
	VERDURA DI STAGIONE				ERBA CIPOLLINA;				SALE				
	SALE				BRODO VEGETALE;								
	FORMAGGIO GRANA				PREZZEMOLO.								
	OLIO												
	BRODO VEGETALE												
	BASILICO												
	ALLERGENI: 7, 9.				ALLERGENI: 4, 7, 9.							ALLERGENI: 7.	



MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE III° SETTIMANA

GIORNO	PRIMO			SECONDO			CONTORNO			VARIE				
ETA' UTENTI	6-9	9-11	11-14	6-9	9-11	11-14	6-9	9-11	11-14					
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA	GRAMMATURA			STRACCETTI DI POLLO AL POMODORO	GRAMMATURA		VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA		PANE + frutta fresca di stagione			
	ZUCCHINE;	8	10	10	POLLO;	50	60	80	VERDURE	50/120	50/120	100/150		
	CAROTE;	15	20	20	CAROTA;				OLIO					
	SEDANO;	5	7	7	CIPOLLA;				SALE					
	PATATE;	40	50	50	SEDANO;									
	FAGIOLINI;	7	10	10	POMODORO;	25	35	45						
	CIPOLLA;	7	10	10	TIMO;									
	FAGIOLI;				MAGGIORANA;									
	SALE;													
	BRODO VEGETALE;													
FORMAGGIO GRANA	3	4	5											
PASTINA	30	40	40											
ALLERGENI: 1, 7, 9														
MARTEDI'	RISOTTO DI ZUCCA	GRAMMATURA			UOVA STRAPAZZATE	GRAMMATURA		VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA		PANE + frutta fresca di stagione			
	RISO / ORZO	70	90	100	UOVO	1	1 + 1/2	2	VERDURE	50/120	50/120	100/150		
	ZUCCA				SALE				OLIO					
	PORRO				OLIO				SALE					
	SALE													
	BRODO VEGETALE													
	FORMAGGIO GRANA	2-5	2-5	2-5										
ALLERGENI: 7, 9														
MERCOLEDI'	PASTA E FAGIOLI	GRAMMATURA			FORMAGGIO FRESCO (CRESCENZA; MOZZARELLA; STRACCHINO ECC.)	GRAMMATURA		VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA		PANE + frutta fresca di stagione			
	PASTA DI GRANDO	30	40	40	FORMAGGIO FRESCO	40	50	60	VERDURE	50/120	50/120	100/150		
	FAGIOLI;	30	30	40					OLIO					
	CAROTA;								SALE					
	SEDANO;													
	CIPOLLA;													
	ROSMARINO;													
BRODO VEGETALE														
ALLERGENI: 1, 9														
GIOVEDI'	PASTA AL RAGU' DI PESCE						VERDURA CRUDA E PATATE AL FORNO		GRAMMATURA		PANE + YOGURT AL NATURALE			
	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO;	70	90	100					VERDURA DI STAGIONE;	50/120	50/120	100/150		
SUGO RAGU'	FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATO	40	50	50					OLIO;					
	SEPIE SURGELATE;								ACETO/LIMONE SE GRADITO					
	GAMBERETTI SURGELATI;													
	CAROTA;										PATATE	200	200	200
	SEDANO;													
	AGLIO;													
	POMODORO;													
	TIMO;													
MAGGIORANA;														
ROSMARINO;														
ALLERGENI: 1, 4, 9														
VENERDI'	SPAETZLE	GRAMMATURA			FILETTI O POLPETTE DI PLATESSA	GRAMMATURA		VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA		PANE + frutta fresca di stagione			
	SPAETZLE AGLI SPINACI	150	200	250	FILETTI DI PLATESSA SURGELATI;	70	80	100	VERDURE	50/120	50/120	100/150		
	OLIO				OLIO D'OLIVA;				OLIO					
	SALE				LIMONE;				SALE					
	FORMAGGIO GRANA	2-5	2-5	2-5	TIMO;									
					PREZZEMOLO;									
				SALE;										
				PEPE.										
ALLERGENI: 1, 7														



MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE IV° SETTIMANA

GIORNO	PRIMO				SECONDO				CONTORNO				VARIE
ETA' UTENTI		6-9	9-11	11-14		6-9	9-11	11-14		6-9	9-11	11-14	
LUNEDI'	PASTA AL POMODORO	GRAMMATURA			PISELLI AL VAPORE	GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO;	70	90	100	PISELLI FINI SURGELATI	80	100	100	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	POMODORI PELATI				OLIO				OLIO				
	AGLIO O CIPOLLA;				SALE				SALE				
	FORMAGGIO GRANA/PECORINO;	2-5	2-5	2-5									
	OLIO D'OLIVA;												
	SALE.												
	ALLERGENI: 1, 7.												
MARTEDI'	CANNELLONI DI MAGRO				UOVA SODE				VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + JOGURT NATURALE
	PASTA ALL'UOVO;	70	80	90	UOVO	1	1,5	2	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	SPINACI;	25	30	30	OLIO				OLIO				
	RICOTTA;	15	20	20	SALE				SALE				
	FORMAGGIO GRANA;	5	5	10									
	SALE;												
	LATTE;												
	FARINA;	50	60	60									
	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE												
	ALLERGENI: 1, 3, 7.				ALLERGENI: 3.								ALLERGENI: 7
MERCOLEDI'	MINESTRA D'ORZO				PETTO DI POLLO/TACCHINO ALLA PIZZAIOLA				VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
	SEDANO	5	10	10	PETTO DI POLLO;	50	60	80	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	CAROTA	40	50	50	SALSA DI POMODORO				OLIO				
	CIPOLLA	5	10	10	SALE;				SALE				
	FAGIOLI	30	30	40	PEPE								
	PATATE	40	50	50	ORIGANO.								
	ORZO PERLATO	30	40	40									
	SALE;												
	BRODO VEGETALE	100	150	150									
	FORMAGGIO GRANA	3	4	5									
	ALLERGENI: 1, 3, 7, 9.				ALLERGENI: 9								
GIOVEDI'	POLPETTE AL SUGO CON POLENTA								VERDURA CRUDA E COTTA	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
	CARNE TRITA DI MANZO;	50	60	80					VERDURA DI STAGIONE;	50/120	50/120	100/150	
	PATATA	8	10	12					OLIO;				
	UOVA;								ACETO/LIMONE SE GRADITO				
	PREZZEMOLO;												
	SALE;												
	PEPE;												
	POMODORO;	30	40	40									
	TIMO;												
	MAGGIORANA;												
	FORMAGGIO GRANA	3	4	5									
	FARINA DI MAIS	40	50	60									
	ALLERGENI: 1, 3, 7.												
VENERDI'	PASTA ALLE VERDURE				NASELLO/PLATESSA AL FORNO CON POMODORINI E OLIVE				VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO;	70	90	100	FILETTO DI PESCE SURGELATO;	70	80	100	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	POMODORO;	30	40	50	POMODORE;	20	30	40	OLIO				
	CIPOLLA;				OLIVE NERE;				SALE				
	MELANZANA;				OLIO D'OLIVA;								
	PREZZEMOLO;				SALE.								
	BRODO VEGETALE												
	ALLERGENI: 1, 9.				ALLERGENI: 4.								

