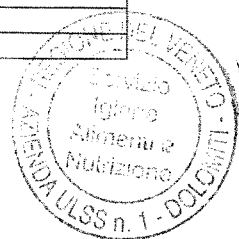


MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE 1° SETTIMANA

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	
CANEDERLI	PANGRATTATO	70	90	100	FORMAGGIO ASIAGO	30	30	40	VERDURE	50/120	50/120	100/150		
	UOVA								OLIO					
	SPECK								SALE					
	PREZZEMOLO													
	SALE													
	FORMAGGIO GRAHA	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		
RAGU'	CARNE TRITA DI MANZO;	40	50	50					OLIO;					
	CAROTA;	4	4	4					ACETO					
	CIPOLLA;	4	5	5					SALE;					
	SEDANO;								PEPE;					
	AGLIO;													
BESCIAMELLA	TIMO; MAGGIORANA;													
	POMODORI PELATI	60	80	80										
	FARINA;													
	LATTE;	50	60	60										
	OLIO DI SEMI;													
	SALE;													
	FORMAGGIO GRAHA	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 GRAHA	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.									



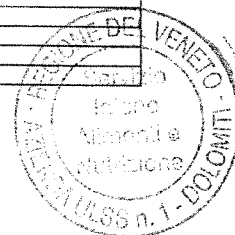
MENU' SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA DI LOZZO DI CADORE II° SETTIMANA

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												
	SALE												
	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'	GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO	GRAMMATURA			FRITTATA	GRAMMATURA			VERDURE CRUDE O COTTE DI STAGIONE	GRAMMATURA			PANE + frutta fresca di stagione
GNOCCHI	FARINA TIPO 00;	150	200	250	UOVA;	1	1,5	2	VERDURE	50/120	50/120	100/150	
	PATATE;				FORMAGGIO GRANA;				OLIO				
	SALE				LATTE;				SALE				
SUGO	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				
	LIEVITO DI BIRRA;								SALE;				
FARCITURA	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				ALLERGENI: 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;				ALLERGENI: 3;								
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;				ALLERGENI: 7;								
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	
	FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO SURGELATO	40	50	50					OLIO;				
	SEPPIE SURGELATE;								ACETO/LIMONE SE GRADITO				
	GAMBERETTI SURGELATI;												
	CAROTA;								PATATE	200	200	200	
	SEDANO;												
	AGLIO;												
	POMODORO;												
	TIMO;												
	MAGGIORANA;												
	ROSMARINO;												
	ALLERGENI: 1, 4, 9;												ALLERGENI: 7;
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;				ALLERGENI: 4;								



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