SAN GREGORIO
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Azienda con il sistema di gestione per la qualità certificato
UNI ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2001 - S.G.S. N. IT 05/0512

MENU INVERNALE

ottobre 2024 - aprile 2025

MENU SCUOLA INFANZIA

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N Peso a crudo	NIDO	Infanzia
LUNEDÌ	**Crema di verdura e legumi (9)**	**Pasta Bio all'ortolana (1,9,16)**	**Pasta Bio Panna e Prosciutto AQ (1,7)**	**Pasta Bio ai broccoli (1,9)**	**Minestra "Pasta e fagioli" (1,9)**			
	Frittata al forno (3,7)	**Mozzarella (7)**	**Frittata al forno con verdure (3,7)**	**Tortino patate e formaggio (1,3,7)**	**Montasio DOP (7)**	Pasta e altri cereali	50	60
	Carote all'olio (*)	Broccoli e cavolfiori (*)	Carote all'olio (*)	**Piselli al tegame (*) (9,15)**	Broccoli e cavolfiori (*)	Pasta ,cereali in brodo	30	30
	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Gnocchi di patate	100	120
	Budino al cioccolato (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione	Lasagne peso a cotto	235	235
MARTEDÌ	**Gnocchi di patate(*) ragù vitello (1,3,9,16)**	**Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)**	**Riso Bio ortolana (9,16)**	**Pasta Bio al ragu' carni bianche (1,9,16)**	PIATTO UNICO	Carni Bovino Avicole	40	50
	Casatella DOP mezza porzione (7)	**Polpettone di pollo e verdure (1,3,7,9)**	Hamburger di manzo (*)	**Asiago Dop (7)**	**Pasta BIO ragù di Manzo (1,9,16)**	Pesce merluzzo	50	70
	Fagiolini all'olio (*)	Patate al forno	Spinaci al vapore (*)	Fagiolini all'olio (*)	**Piselli e carote (*) al tegame (9,15)**	Pesce fresco	50	70
	Insalata e carote grattugiate	Insalata mista	Carote grattugiate	Radicchio e finocchi	Insalata e carote grattugiate	Uovo	1-/2	1
	Mela BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana Bio	Formaggio stagionato	20	30
MERCOLEDÌ	**Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)**	PIATTO UNICO	**Tortellini in brodo vegetale (1,3,7,9)**	**Anellini BIO in brodo (1,9)**	**Riso Bio al pomodoro Bio (9,16)**	Formaggio fresco	30/40	40
	Polpettine di vitellone in umido (1,3,7,9,16)	**Lasagne al ragù di manzo (1,3,7,9,16)**	**Lonza di maiale al forno (9)**	**Straccetti di pollo in umido (9,16)**	**Bocconcini di pollo al tegame (9)**	Prosciutto cotto	20	30
	Polenta gialla	Misto verdure tricolori (*)	Patate al vapore	Polenta gialla	**Purè di patate (7)**	Pizza		150
	Insalata mista	Carote grattugiate	Insalata di cappucci	Carote grattugiate	Carote grattugiate	Verdura cruda	20	30
	Frutta di stagione	Mela BIO	**Dolce a sorpresa (1,3,7)**	Frutta di stagione	Mela BIO	Verdura cotta	60	80
GIOVEDÌ	**Pizza margherita BIO (1,7,16)**	**Crema di ceci con tempestina (1,9)**	**Pizza margherita BIO (1,7,16)**	PIATTO UNICO	**Pizza margherita BIO (1,7,16)**	Legumi secchi	30	40
	Affettato di tacchino	**Straccetti di pollo al tegame (9)**	**Asiago DOP mezza porzione (7)**	**Pasticcio al ragù di manzo (1,3,7,9,16)**	Prosciutto cotto AQ	Legumi freschi	60	80
	Cappucci e finocchi	Fagiolini all'olio (*)	Cappucci e carote insalata	**Misto verdure agli aromi (*)(9)**	Cappucci e finocchi	Frutta fresca	100	150
		Radicchio e finocchi		Insalata mista		Yogurt alla frutta	125	125
	Frutta di stagione	**Yogurt BIO (7)**	Mela BIO	**Yogurt BIO (7)**	**Yogurt BIO (7)**	Pane fresco	20	40
VENERDI'	**Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)**	**Riso BIO al pomodoro (9,16)**	**Spaghetti al pomodoro BIO (1,9,16)**	**Gnocchetti al pomodoro Bio (1,9,16)**	**Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)**	Olio EVO	15	15
	Filetto Platessa al forno (*) (1,4)	**Bocconcini di pesce gratinati (1,4)**	**Tonno all'olio (4)**	**Filetto Platessa al forno (*) (1,4)**	**Hamburger di pesce (4)**	Formaggio grattugiato	2/3	3
	Finocchio al vapore (*)	Zucca al forno	Fagiolini all'olio (*)	Spinaci al vapore (*)	Zucca al vapore	Dietista: dott.ssa Paola Zanco		
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata e carote	Insalata mista	Insalata mista	Albo TSRM BLTVVI n° 096		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione			

ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO

FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MOMENTO

INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI BIO, IGP (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.

Legale rappresentante

Adriano De Lucchi

Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.

(*) i prodotti potrebbero essere surgelati

Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale

Frutta e yogurt sarebbe preferibile consumarli nello spuntino pomeridiano

Il menù è stato redatto seguendo le Linee Guida e facendo riferimento al Ricettario 2.0 della Regione Veneto

Sede Legale: Via Roma 38 VALDOBBIADENE (TV) - Sede amministrativa: Via del Commercio 20 CORNUDA (TV) – Tel. 0423 972453 – Fax 0423 971527 centro di cottura Tel 0423-977939
Iscrizione Albo Cooperative: A 142602 – R.I. di TV n. 42192/1998 – REA di TV N. 266161 – P. IVA 03366270266
www.sangregoriosociale.it – e-mail: info@sangregoriosociale.it – p.e.c.: sangregorio-soc-coop-sociale@legalmail.it

DEFINITIVO 26/09/2024