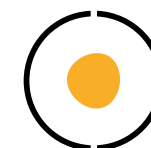
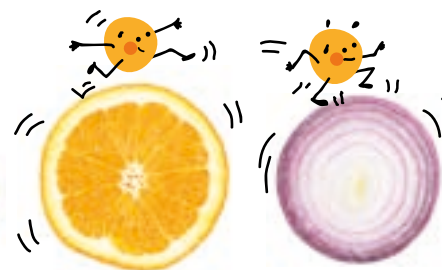


MENÙ SCOLASTICO



**FORCELLINI
RISTORAZIONE**
IL BUONO, OVUNQUE.

PREMESSA

Da sempre Forcellini Ristorazione elabora i menù adeguandoli all'aggiornamento delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", ed. 2022 della Regione Veneto.

L'obiettivo principe della stesura dei menù di Forcellini Ristorazione

è quello di garantire quotidianamente ai nostri clienti un pasto completo, sano, equilibrato e buono attraverso:

- Un menù da noi elaborato ma visionato e approvato dal servizio S.I.A.N.
- La scelta di materie prime di qualità accuratamente selezionate e testate dal nostro team costantemente impegnato nella ricerca di prodotti sani, genuini e gustosi per tutti i clienti.
- Preparazioni sempre rigorosamente controllate e verificate a partire dalle merci in entrata e durante tutto il processo di lavorazione, fino al piatto pronto.



Il Responsabile Ristorazione
Matteo Bissacco



Il Responsabile Assic. Qualità e Dietista
Elisa Trescato



Il Responsabile Commerciale
Luca Passarin



PRESENTAZIONE DEL MENÙ



I menù che Forcellini Ristorazione propone sono elaborati per fasce d'età secondo il modello di alimentazione mediterranea e sono sviluppati in quattro settimane cicliche per favorire la varietà dei piatti. In linea di massima, e per quanto possibile, si è cercato di scegliere i piatti secondo la stagionalità dei prodotti.

I nostri menù sono concepiti per fornire i pasti ai nostri piccoli e grandi utenti per farli crescere secondo i sani principi della nutrizione: sappiamo bene infatti che l'alimentazione dell'infanzia pone le basi per una vita sana nell'età adulta.

Menù Green

Forcellini Ristorazione è sempre attenta a cogliere ed attuare i suggerimenti che ci arrivano dai clienti e/o dagli organi competenti. Per questo abbiamo deciso di mantenere, in intesa con l'ASL di competenza, l'iniziativa "MENU' GREEN", lanciata con l'inizio del 2019 nel tentativo di sensibilizzare ciascuno di noi nel salvaguardare l'ambiente, la propria salute e la salute altrui, cambiando le abitudini alimentari. L'invito, quindi, è di avere almeno un giorno alla settimana un "menù green", ossia senza la presenza di carne e pesce: è ormai accertato che diminuendo il consumo di proteine animali non solo si induce la riduzione dell'impatto ambientale dovuto all'alimentazione, ma si diminuisce il rischio di sviluppo di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e obesità.

Inoltre abbiamo voluto mantenere ed evidenziare all'interno del menù:

- L'utilizzo di alcune pietanze biologiche tra verdure e cereali;
- Materie prime che si annoverano della Denominazione di Origine Protetta;
- L'utilizzo di torte fresche prodotte da panifici locali e Pasticceria Giotto.

I passi che portano all'elaborazione dei menù sono dati dalla pluridecennale esperienza che Forcellini Ristorazione ha acquisito attraverso la passione per il proprio lavoro che non è solamente quello di "produrre pasti", ma anche quello informare il cliente su ciò che mangia. Per la stesura dei menù quindi Forcellini Ristorazione impiega personale qualificato per ricavare il meglio dell'offerta ristorativa: Chef, Responsabile Assicurazione Qualità, Biologa Nutrizionista, Dietista, Responsabile Ristorazione e Responsabile del Centro cottura si impegnano per formulare i menù che, una volta elaborati, sono presentati al personale del servizio S.I.A.N. per la valutazione e l'approvazione.

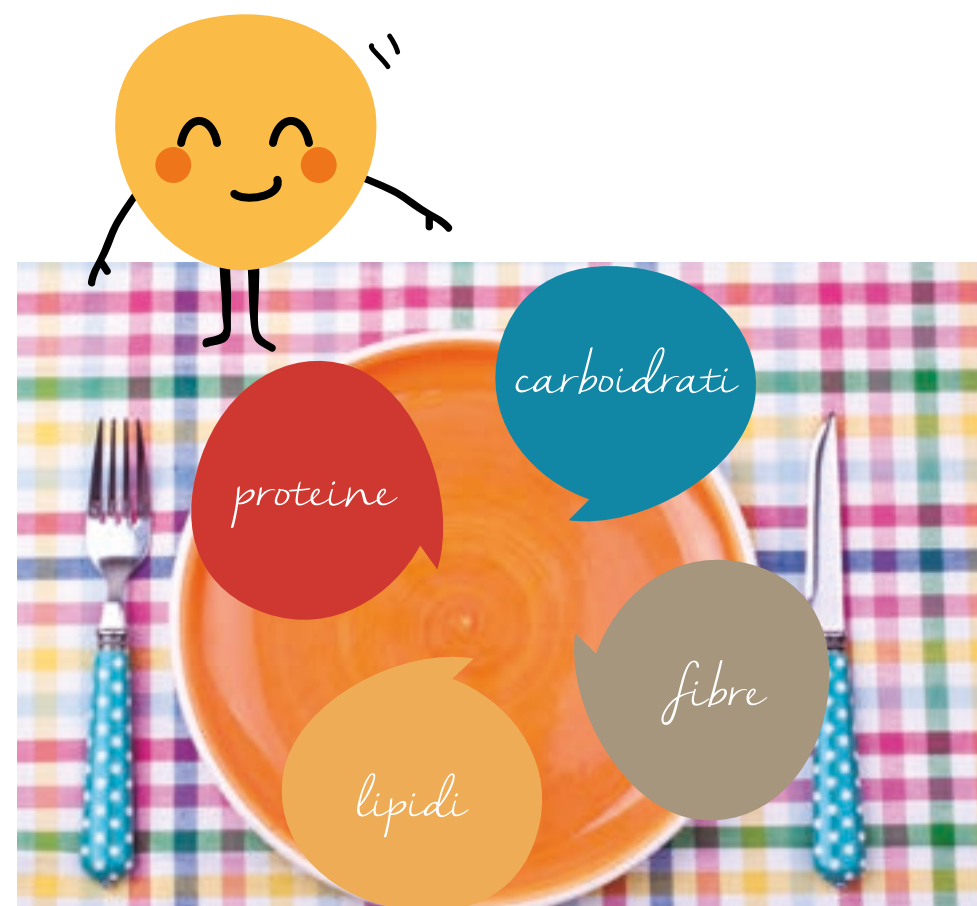
Per garantire il rispetto della "Piramide alimentare" Forcellini Ristorazione propone tutti i giorni un pasto completo composto da primo, secondo, contorno, dessert in modo tale che tutti gli apporti nutrizionali siano tenuti in considerazione.

Piatto Unico

Si propone inoltre una giornata con PIATTO UNICO, composto da un primo e secondo piatto accompagnato da un contorno di verdure cotte, uno di verdura cruda e un dessert, in modo tale da ricoprire i fabbisogni energetici nutrizionali del pasto completo.

Per l'elaborazione dei piatti, oltre ad un ricettario interno testato negli anni, consultiamo il Ricettario 2.0 elaborato dalla Regione Veneto.

A fronte di tutte le considerazioni sopra riportate, le variazioni al menù che verranno richieste in corso d'anno scolastico comporteranno l'annullo della validazione sanitaria, pertanto la realtà scolastica dovrà provvedere a richiederne una nuova sostenendo le spese dovute.



CUCINA INTERNA?

SI, GRAZIE

Sono moltissimi i vantaggi di operare con una cucina interna gestita da professionisti.

Qualche esempio?

- La Varietà del menù è ampia e puoi godere di una cucina espressa;
- Il Cuoco è sempre presente in sede;
- La Responsabilità della gestione della cucina (compreso HACCP e gestione del personale) è a carico della Ristorazione;
- La Qualità del servizio è vantaggiosa e controllata;
- Si evitano le Contaminazioni grazie alle lavorazioni in settori separati della cucina.



SERVIZIO DIETE SPECIALI

Oltre ai piatti proposti dal menù, il nostro Centro di Cottura ha predisposto uno spazio dedicato alla preparazione delle “diete speciali” che rispondono alle particolari esigenze cliniche degli utenti. La relativa dieta speciale è stilata solo ed esclusivamente su presentazione di certificato medico che attesta l'allergia o l'intolleranza alimentare.

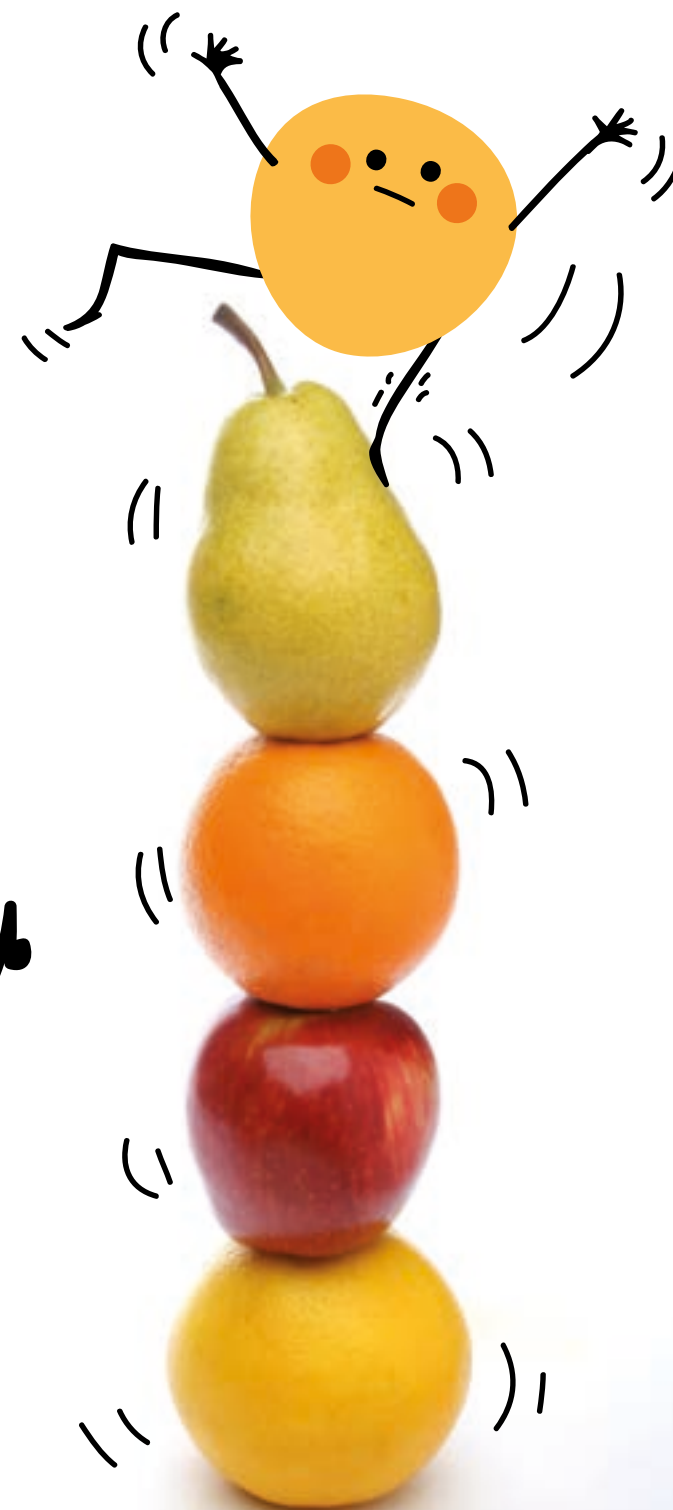
Si ricorda che, al fine di garantire al bambino una alimentazione sana ed equilibrata, Forcellini Ristorazione accetta certificati validati da medici specializzati in medicina tradizionale che utilizzano metodi di ricerca scientifici e sconsiglia di presentare certificati formulati da paramedici (naturopati, fitoterapisti ecc...) in quanto non saranno presi in considerazione. La dieta speciale, redatta in duplice copia dalla nostra dietista, è consegnata alla scuola (così da facilitare chi somministra i pasti) e alla famiglia dell'alunno (che può seguire ciò che il bambino mangia a scuola). Tali diete sono state validate dal S.I.A.N di competenza.

In caso di malessere o indisposizione temporanea del bambino è predisposta quotidianamente una dieta "leggera" che prevede:

- Pasta o riso all'olio
- Patate al vapore o insalata
- Carne o pesce ai ferri o al vapore o formaggi freschi
- Frutta fresca

da richiedere entro e non oltre le 8,30 del giorno. Tale menù può essere richiesto per un massimo di tre giorni, oltre i quali è necessario la richiesta del Pediatra; è inoltre proposto anche per i bambini che sono in attesa dell'approvazione della "dieta speciale" personalizzata. Per i bambini che appartengono a credo religiosi che vietano di mangiare specifiche pietanze è accettata l'autocertificazione da parte dei genitori. In tutti i casi si richiede la compilazione in ogni punto del **"Modulo di richiesta dieta speciale"** per l'attivazione della dieta.

Il modulo deve essere richiesto alla scuola e compilato in ogni sua parte.





INGREDIENTI DI ALCUNE PREPARAZIONI PER DIETE PERSONALIZZATE:

1

PASSATO DI VERDURA

Acqua, minestrone verdure gelo, sale iodato

2

PASSATO VEGETALE

Acqua, zucchine, carote, finocchi frullati, sale iodato

3

BRODO VEGETALE

Acqua, zuccina, carote, finocchio presenti solo in fase di cottura, sale iodato

4

PASTA ALLE VERDURE CONSENTITE

Pasta di semola di **grano** duro, verdure specifiche in base alle necessità di ogni utente, sale iodato

5

PASTA SENZA GLUTINE ALLE VERDURE CONSENTITE

Pasta senza glutine, verdure specifiche base alle necessità di ogni utente, sale iodato

6

PASTA AL PESTO VEGETALE

Pasta di semola di **grano** duro, prezzemolo, basilico, **noci**, olio di oliva extra vergine, sale iodato

7

PASTA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Pasta di semola di **grano** duro, **sedano**, carote, cipolla, carne di pollo e tacchino, olio di oliva extra vergine, sale iodato

NOTE TECNICHE SUL MENÙ

Tutti i cuochi e gli addetti alle preparazioni utilizzano procedure standardizzate per garantire lavorazioni sane e controllate secondo le normative vigenti in ambito di ristorazione scolastica.

Nel dettaglio elenchiamo di seguito alcune modalità di lavorazione:

1

La pastasciutta è preparata scondita con il sugo a parte, i formati di pasta sono normalmente piccoli e adatti all'utenza, la cottura è tale da facilitare la masticazione

2

Il riso usato è del tipo parboiled per mantenere al meglio la cottura

3

Con il risotto è possibile richiedere un po' di brodo a parte per renderlo più morbido dopo il trasporto

4

I passati di verdura sono cremosi e non troppo densi, preparati con abbondanti ortaggi, senza uso di dadi vegetali o estratti artificiali e con piccole quantità di sale

5

I condimenti utilizzati sono olii monosemi: di girasole, extra vergine d'oliva, il burro è usato a crudo; i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree sono aggiunti a cottura ultimata

6

I cuochi prestano la massima attenzione per le cotture (al forno, al vapore, alla piastra, stufature) al fine di evitare la carbonizzazione degli alimenti escludendo quindi la formazione di sostanze mutagene oltre che per evitare il più possibile la perdita di valore nutritivo; inoltre nella cottura dei cibi in acqua, viene rispettato il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile

7

Tutta la produzione risponde ai requisiti di rintracciabilità attualmente in vigore (Reg. CE. 178/2002)

8

Il pesce è preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini

9

La verdura cruda per insalata è tagliata ogni giorno sottile e variata il più possibile secondo la stagionalità (e i gusti dei bambini)

10

Gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni sono cotti al forno, al vapore o brasati



PASTICCERIA GIOTTO, OLTRE LA DOLCEZZA

Pasticceria Giotto nasce come progetto spin off di Forcellini Ristorazione nel 2004, anno in cui Forcellini trasferì la propria produzione di dolci artigianali dal Centro di Cottura, al carcere "Due Palazzi" di Padova per dare vita a un progetto sociale di inserimento lavorativo.

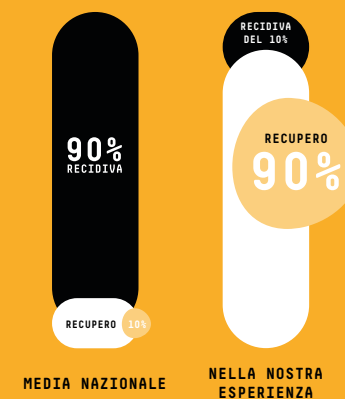
Da allora, ogni giorno, i nostri maestri pasticceri insegnano ai detenuti l'arte pasticceria. Abbiamo sempre creduto che la passione per il bello e i valori di giustizia e verità, se trasmessi con dedizione nel lavoro, fossero gli ingredienti necessari per produrre dolci di alto livello. Allo stesso tempo, il lavoro si è dimostrato uno strumento capace di valorizzare le qualità personali dei detenuti fino alla costruzione di un percorso serio di rieducazione prima di tornare in società. I riconoscimenti qualitativi ottenuti in questi anni ci hanno dato ragione.

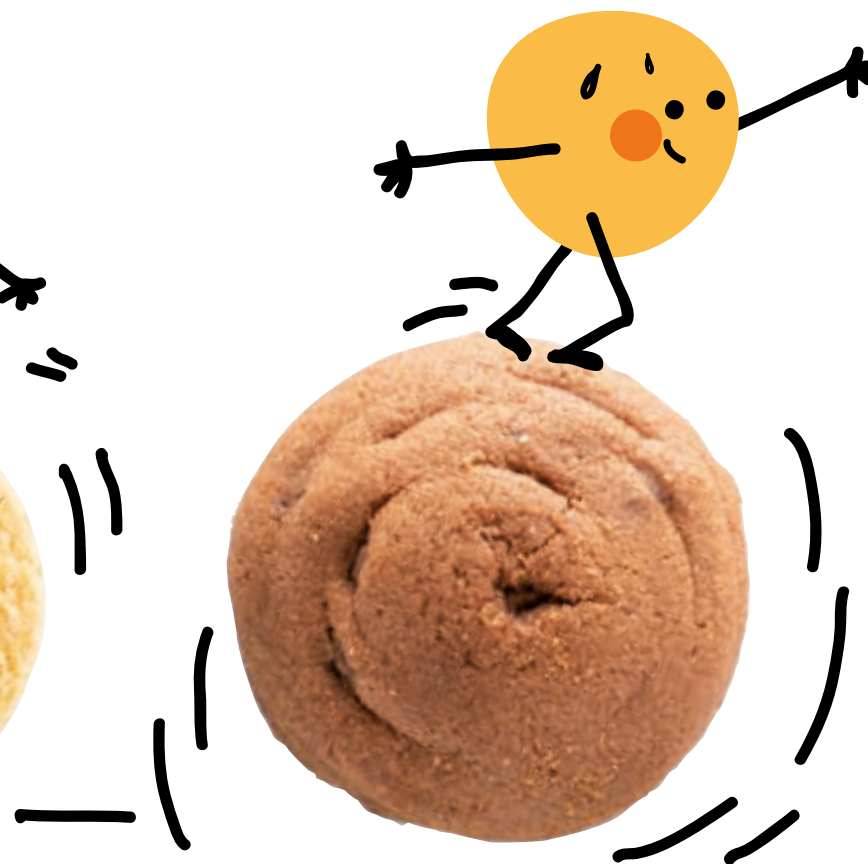
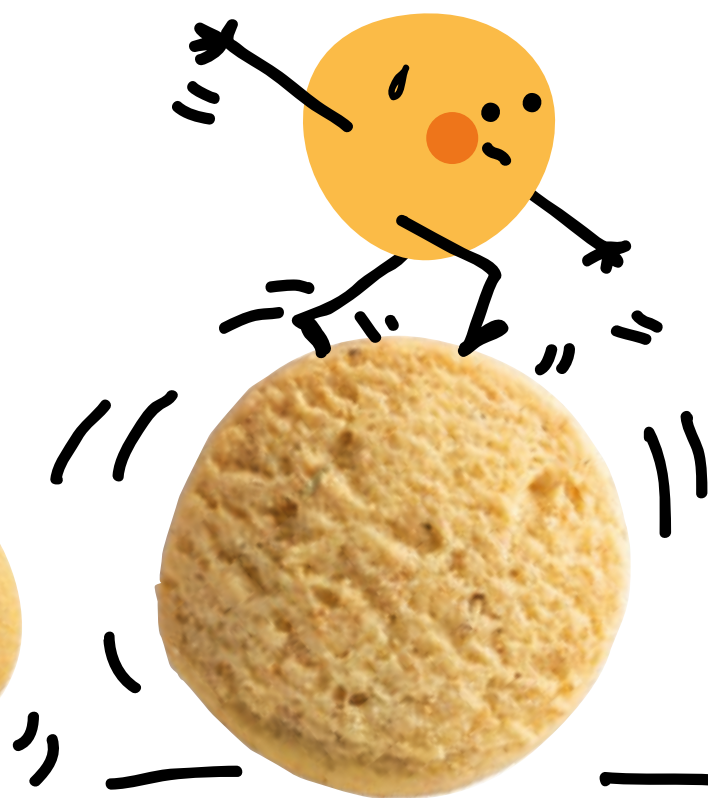
PASTICCERIA
G | I | O | T | T | O
OLTRE LA DOLCEZZA

BENEFICI SOCIALI DEL NOSTRO PROGETTO

Dati al 30.06.2025

62.728
DETENUTI
IN ITALIA
IN 190 CARCERI





GARANZIE PER IL CLIENTE



Forcellini Ristorazione illustra quanto segue per garantire un servizio che risponda alle esigenze del cliente:

1

Il sistema di produzione, confezionamento e consegna dei pasti di Forcellini Ristorazione - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni rispetta quanto previsto dal **D.L. 193/2007** (HACCP, Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario) e dal Pacchetto igiene (**Reg. 852-854 del 2004**) per garantire la qualità e l'igienicità in tutte le fasi delle lavorazioni.

2

Forcellini Ristorazione - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni applica la norma UNI EN ISO9001:2015 per garantire al cliente la massima cura e trasparenza del proprio servizio di ristorazione.

3

I fornitori di Ristorazione Forcellini - Work Crossing Cooperativa Sociale per Azioni sono selezionati al fine di garantire l'uso di materie prime salubri e di buona qualità.

4

La cottura degli alimenti avviene normalmente a ridosso dell'ora di somministrazione (legame fresco-caldo), e in cucina non si fa uso di precotture, salvo per le lavorazioni che lo necessitano (arrosti, sughi particolari). Non sono riutilizzati, in nessun caso, cibi preparati e non consumati il giorno precedente

VALIDITÀ DEI MENÙ

- Il menù invernale ha validità con la prima settimana dal 13 ottobre 2025 e dal 12 ottobre 2026

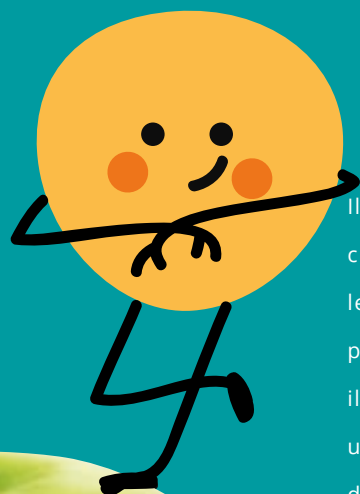
- Il menù estivo ha validità con la prima settimana dal 16 marzo 2026 e dal 15 marzo 2027

Le date di inizio del menù estivo ed invernale possono subire variazioni che vi verranno prontamente comunicate.

Chiediamo ai responsabili delle strutture scolastiche di inviarci il prima possibile il calendario scolastico con i giorni in cui non si usufruisce del servizio mensa.



MANGIARE SANO PER CRESCERE BENE



Il momento del pasto deve essere un “momento di scoperta del piacere di gustare insieme i preziosi sapori che la natura offre e l’arte culinaria sa esaltare”. È importante che l’alimentazione giornaliera soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce d’età, evitando di consumare sempre gli stessi alimenti per non incorrere in squilibri alimentari, pertanto è consigliato che gli alimenti consumati a casa integrino il pranzo consumato a scuola. E’ fondamentale indirizzare i bambini verso scelte alimentari salutari attraverso un atteggiamento equilibrato, sereno ed educativo, cominciando dall’evitare restrizioni su cibi non giustificate da specifiche condizioni di salute. La scelta degli alimenti da consumare nell’arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile varia. Si consiglia di seguire le indicazioni di seguito riportate.

ALCUNI SUGGERIMENTI

Tabella di ripartizione del fabbisogno calorico per fasce d'età

Range del fabbisogno energetico giornaliero suddiviso nei cinque pasti principali, per fasce d'età scolare, espresso in Kcal. (Larn - Rev. 2014)

PASTI

COLAZIONE 15-20%

MERENDA 5%

PRANZO 40%

MERENDA 5-10%

CENA 30%

TOTALE

1-3 ANNI

162-215

51-57

408-453

54-107

306-340

1021-1133

3-6 ANNI

216-288

66-78

526-626

72-144

394-469

1314-1564

6-11 ANNI

259-432

79-113

632-919

86-216

473-689

1579-2298

11-14 ANNI

385-514

121-135

972-1083

128-257

729-812

2430-2708





Consumo settimanale degli alimenti da distribuire fra pranzo e cena

• PRIMI PIATTI

FREQUENZA

Primi piatti a base di cereali asciutti	3-4
Primi piatti a base di cereali in brodo	1-2
Piatto unico	1-2

• SECONDI PIATTI

FREQUENZA

Carne rossa (bovino, suino)	0-1
Carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)	1
Pesce	1-2
Legumi	1-2
Formaggio	0-1
Uova	0-1
Prosciutto cotto	0-2 volte al mese
Verdura cruda e/o cotta	Tutti i giorni
Pane o polenta	Tutti i giorni
Frutta fresca di stagione	Tutti i giorni

*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2022

Quantità degli alimenti a porzione per fascia di età

Le quantità si intendono a crudo. Per le carni e pesce le quantità sono al netto dell'osso.

ALIMENTI	DIVEZZINI (9 - 12 mesi)	DIVEZZI (12 - 36 mesi)	SCUOLA INFANZIA (3 - 6 anni)	SCUOLA PRIMARIA (6 - 11 anni)	SCUOLA SEC. PRIMO GRADO (11 - 14 anni)
Pasta, riso, semolino o cereali asciutti	20 g	50 g	60 g	70-90 g	100 g
Pasta, riso, semolino o cereali in brodo	-	30 g	30 g	30-40 g	40 g
Gnocchi di patate	-	-	120 g	150-200 g	290 g
Pizza	-	-	180 g	180-240 g	240 g
Carne	40 g	40 g	50 g	50-60 g	80 g
Pesce	40 g	50 g	70 g	70-80 g	100 g
Formaggio fresco	30 g	30-40 g	40-50 g	40-50 g	60 g
Formaggio stagionato	20 g	20 g	30 g	30 g	40 g
Uova n°	1 (solo tuorlo)	1-2	1	1-1½	2
Legumi secchi	-	30 g	40 g	40-50 g	50 g
Legumi freschi	-	60 g	80 g	80-100 g	100 g
Prosciutto cotto	20 g	20 g	30 g	30-40 g	60 g
Verdura cruda	180 g su brodo	20 g	30 g	50 g	100 g
Verdura cotta	180 g su brodo	60 g	80 g	120 g	150 g
Patate (da abbinare ad un primo piatto in brodo)	-	80 g	120 g	180-200 g	250 g
Pane	-	20 g	40 g	40-50 g	80 g
Grana grattugiato	2-5 g	2-5 g	2-5 g	2-5 g	2-5 g
Olio extravergine di oliva	10 g	15 g	15 g	15-20 g	20 g
Frutta fresca di stagione	100 g	100 g	150 g	150 g	200 g

*Fonte: Linee guida ristorazione scolastica Reg. Veneto 2022

CARO GENITORE, CARO EDUCATORE

Forcellini Ristorazione compie una parte importante dello sviluppo del vostro figlio/alunno. Non dimentichiamo però che anche il vostro contributo è assolutamente fondamentale nel contribuire a far assaggiare di tutto e a completare con il resto dei pasti il necessario apporto calorico giornaliero. Contiamo sulla vostra collaborazione.

Inoltre ricorda che le nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, ed. 2022 desiderano proporre uno stile alimentare razionale ed equilibrato, secondo i principi della dieta mediterranea caratterizzata da un alto contenuto di carboidrati complessi e povera di grassi saturi, rispettosa delle necessità biologiche e nutrizionali dell'organismo in accrescimento al fine del mantenimento di un buono stato di salute [...] in un'alimentazione equilibrata il 55-60 % circa delle calorie della razione giornaliera dovrebbe provenire dai carboidrati, di questi non più del 15% sotto forma di carboidrati semplici (fruttosio, lattosio, saccarosio) e il restante di carboidrati complessi (amido).

I carboidrati complessi e semplici contenuti nei gruppi alimentari dei cereali, della frutta e della verdura sono un'ottima fonte calorica per il bambino, poiché sono assorbiti facilmente e non producono scorie metaboliche, inoltre sono una buona fonte di fibra alimentare.

Il consiglio è quello di consumare quotidianamente più porzioni di ortaggi e frutta fresca e aumentare il consumo di legumi sia freschi che secchi, alternare i vari tipi di cereali, pane, pasta, riso, orzo, farro, miglio, ecc.

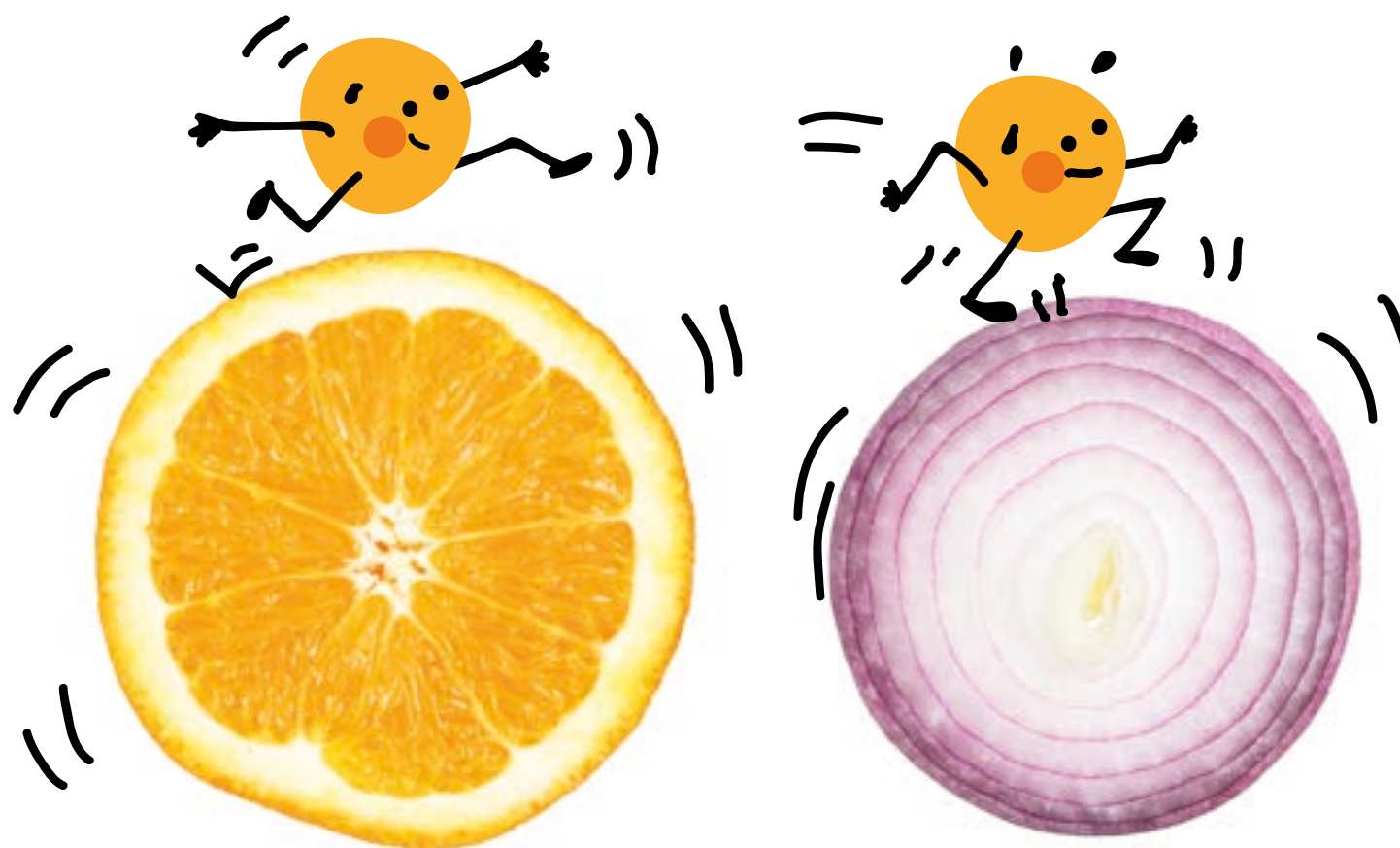
COME COMPORTARSI A SCUOLA:

- Favorire l'inserimento nei menu scolastici di alimenti integrali o semintegrali e cereali di vario tipo (orzo, farro, miglio...)
- Favorire l'inserimento nei menu scolastici di legumi (fagioli, ceci, lenticchie...) o piatti a base di legumi (pasta e fagioli, riso e piselli...)[...]” [Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione Veneto, ed. 2022]

COSA FARE A CASA:

Alcuni consigli pratici per prevenire e gestire il rifiuto del cibo:

- Stimolare il gusto offrendo un'ampia varietà di sapori andando oltre ai gusti personali;
- Dare il buon esempio in tavola quando possibile, i bambini sono più incuriositi e invogliati a provare alimenti precedentemente rifiutati se i familiari li consumano regolarmente;
- I gusti dei più piccoli si evolvono in fretta quindi riproponete ugualmente un piatto in precedenza rifiutato.



Per maggiori informazioni



CONCLUSIONE

Ci teniamo ancora una volta a ribadire l'importanza di seguire una dieta equilibrata per favorire uno sviluppo completo del bambino, invitando i genitori e gli educatori a non richiedere variazioni sul menù proposto e a comunicare con i bambini affinché capiscano che "mangiare" è anche nutrirsi, ma soprattutto crescere sani con gusto.

Nel ringraziarvi per la fedeltà che ci accordate, certi di avervi fatto cosa gradita, restiamo a disposizione per ogni ulteriore necessità di chiarimento.

Padova, 1 settembre 2025

Il Responsabile Ristorazione

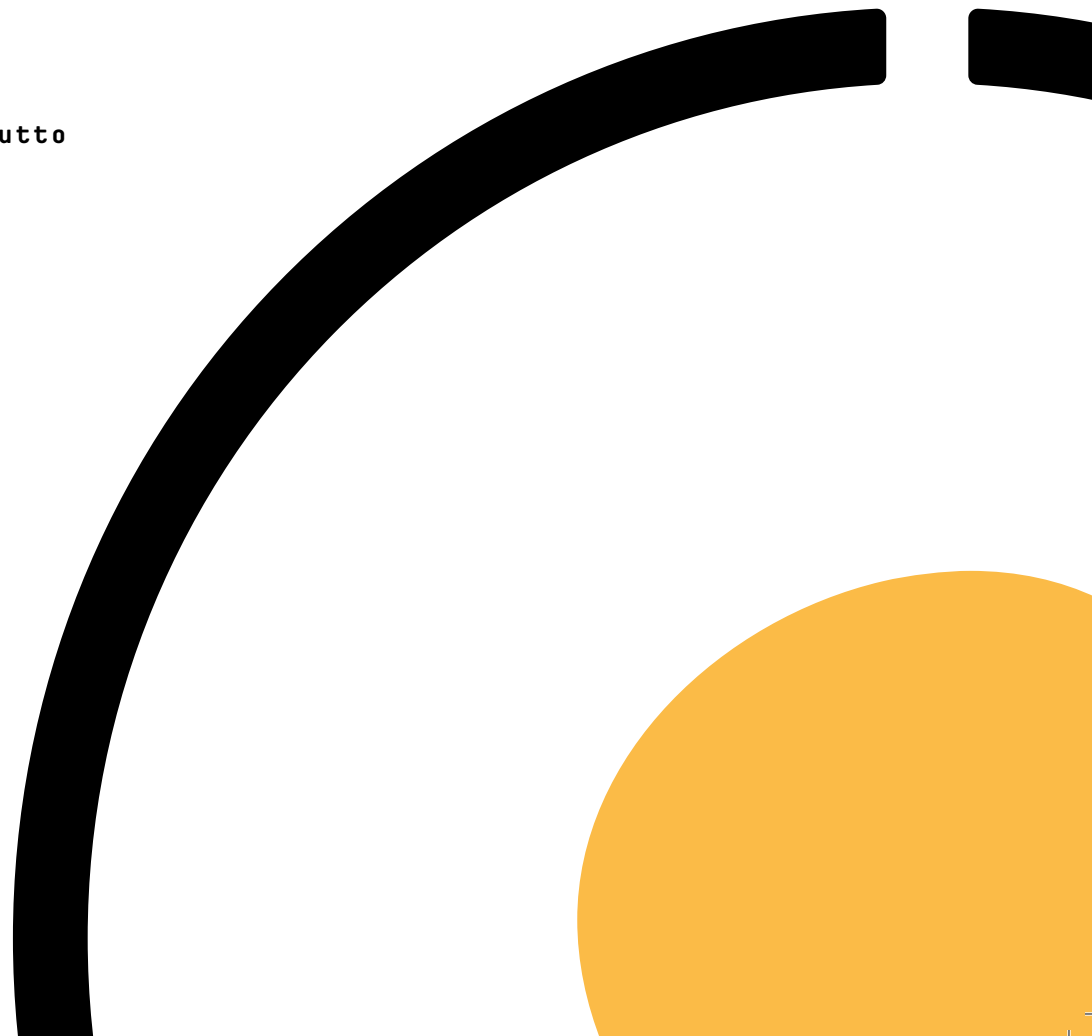
Matteo Bissacco

La Responsabile Assic. Qualità e Dietista

Elisa Trescato

Il Responsabile Commerciale

Luca Passarin



COMPOSIZIONE MENÙ

PRIMI PIATTI

CREMA DI LEGUMI CON PASTINA BIO

Misto legumi (fagioli, ceci, piselli, **soia**, lenticchie), pasta di semola di **grano** duro BIO, patate, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CREMA DI VERDURE BIO CON FARRO BIO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), **farro** BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CREMA DI VERDURE BIO CON ORZO BIO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), **orzo** BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA BIO CON CREMA DI VERDURE

Pasta di semola di **grano** duro BIO, salsa di pomodoro BIO, zucchine, carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

RISO ALL'OLIO EVO E GRANA PADANO DOP

Riso parboiled, Grana padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima proteina dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ

Gnocchi di patate (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di **frumento** tipo 0, fecola, farina di mais, granito di **grano** tenero, farina di riso per spolvero, sale iodato), salsa ragù, olio di oliva extra vergine, sale iodato, basilico

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO BIO

Gnocchi di patate (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore di acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di **frumento** tipo 0, fecola, farina di mais, granito di **grano** tenero, farina di riso per spolvero, sale iodato), salsa pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, basilico

MINISTRA DI ZUCCHINE E PATATE CON PASTINA BIO

Zucchine, patate, pasta di semola di **grano** duro BIO, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASSATO DI VERDURE BIO CON RISO

Minestrone di verdure BIO (patate, pomodoro, fagiolini, piselli, carote, borlotto, zucchine, verza, porro, spinaci, cavolfiore, basilico), riso parboiled, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA PADANO DOP

Pasta di semola di **grano** duro BIO, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, sale iodato



PASTA BIO AURORA

Pasta di semola di **grano** duro, salsa pomodoro BIO, Ricotta (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico), panna UHT (**panna**, proteine del **latte**, addensanti farina di semi di carrube, carragenina), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA BIO AL BURRO E SALVIA

Pasta di semola di **grano** duro, **burro**, olio di oliva extra vergine, salvia, sale iodato

PASTA BIO AL PESTO DELICATO

Pasta di semola di **grano** duro BIO, olio di oliva extra vergine, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina dell'**uovo**), basilico, prezzemolo, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

PASTA BIO AL POMODORO BIO

Pasta di semola di **grano** duro BIO, salsa al pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA

Pasta di semola di **grano** duro BIO, salsa al pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, origano, sale iodato

PASTA BIO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Pasta di semola di **grano** duro BIO, olio extra vergine di oliva, salvia, sale iodato

PASTA BIO ALL'ORTOLANA

Pasta di semola di **grano** duro BIO, salsa pomodoro BIO, carote, zucchine, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA BIO CON TRITO DI ZUCCHINE DELICATO

Pasta di semola di **grano** duro BIO, zucchine, cipolla, Grana padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, sale iodato

PASTA INTEGRALE ALLA RICOTTA

Pasta di semola di **grano** duro BIO, panna UHT (**panna**, proteine del **latte**, addensanti farina di semi di carrube, carragenina), Ricotta (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico)

PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE

Pasta di semola di **grano** duro BIO, carote, **sedano**, cipolla, sedano, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PIZZA MARGHERITA

Base pizza (farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, passata di pomodoro, olio di girasole, sale, lievito, zucchero), mozzarella (**latte**, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico), salsa pomodoro BIO, origano

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA SALVIA

Ravioli ricotta e spinaci (Pasta 75%: semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "00", **uova** fresche pastorizzate. Ripieno: ricotta (65% - siero di **latte** vaccino, sale, correttore di acidità acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci 9%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima, proteina dell'**uovo**), Parmigiano Reggiano (**latte**, sale, caglio), sale, noce moscata, pepe), **burro**, olio di oliva extra vergine, sale iodato, salvia

RISO AL POMODORO BIO

Riso parboiled, salsa pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Riso parboiled, panna UHT (**panna**, proteine del **latte**, addensanti farina di semi di carrube, carragenina), **burro**, cipolla, carote, **sedano**, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, sale iodato, preparato per brodo senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine di **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate - cipolla, carote - **sedano** semi, spezie)

RISOTTO ALLA ZUCCA

Riso parboiled, purea di zucca, carote, **sedano**, cipolla, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina delle **uova**), olio di oliva extra vergine, Dado vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale, proteine di **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate - cipolla, carote - **sedano** semi, spezie), sale iodato

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Riso parboiled, zafferano, **burro**, carote, cipolla, **sedano**, olio di oliva extra vergine, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima dell'**uovo**), preparato per brodo vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale (proteine di **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate - cipolla, carote - **sedano** semi, spezie), sale iodato

RISOTTO CON POMODORO BIO E ROBIOLA

Riso parboiled, salsa pomodoro bio, **burro**, carote, cipolla, **sedano**, olio di oliva extravergine, Robiola (**latte** pastorizzato, crema di latte, sale, caglio), Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima dell'**uovo**), preparato per brodo vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale, proteine di **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate - cipolla, carote - **sedano** semi, spezie), sale iodato

RISOTTO CON ZUCCHINE

Riso parboiled, zucchine, cipolla, carote, **sedano**, cipolla, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina dell'**uovo**), olio di oliva extra vergine, dado vegetale senza glutammato (sale, estratto vegetale, proteine di **soia** idrolizzate, estratto di lievito, verdure disidratate - cipolla, carote - **sedano** semi, spezie), sale iodato

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTE

Pasta all'**uovo** (semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate), Carne di pollo e tacchino, polpa di pomodoro BIO, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato, rosmarino, salvia

TAGLIATELLE AURORA

Pasta all'**uovo** (semola di grano duro, **uova** pastorizzate), salsa pomodoro BIO, Ricotta (siero di **latte** vaccino, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico), panna UHT (**panna**, proteine del **latte**, addensanti farina di semi di carrube, carragenina) olio di oliva extra vergine, sale iodato

ZUPPA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO

Patate, fagioli secchi BIO, pasta di semola di **grano** duro BIO, carote, **sedano**, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale iodato



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11

COMPOSIZIONE MENÙ

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO

Fesa di maiale, olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

ARROSTO DI TACCHINO

Fesa di tacchino, olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

ARROSTO DI TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE

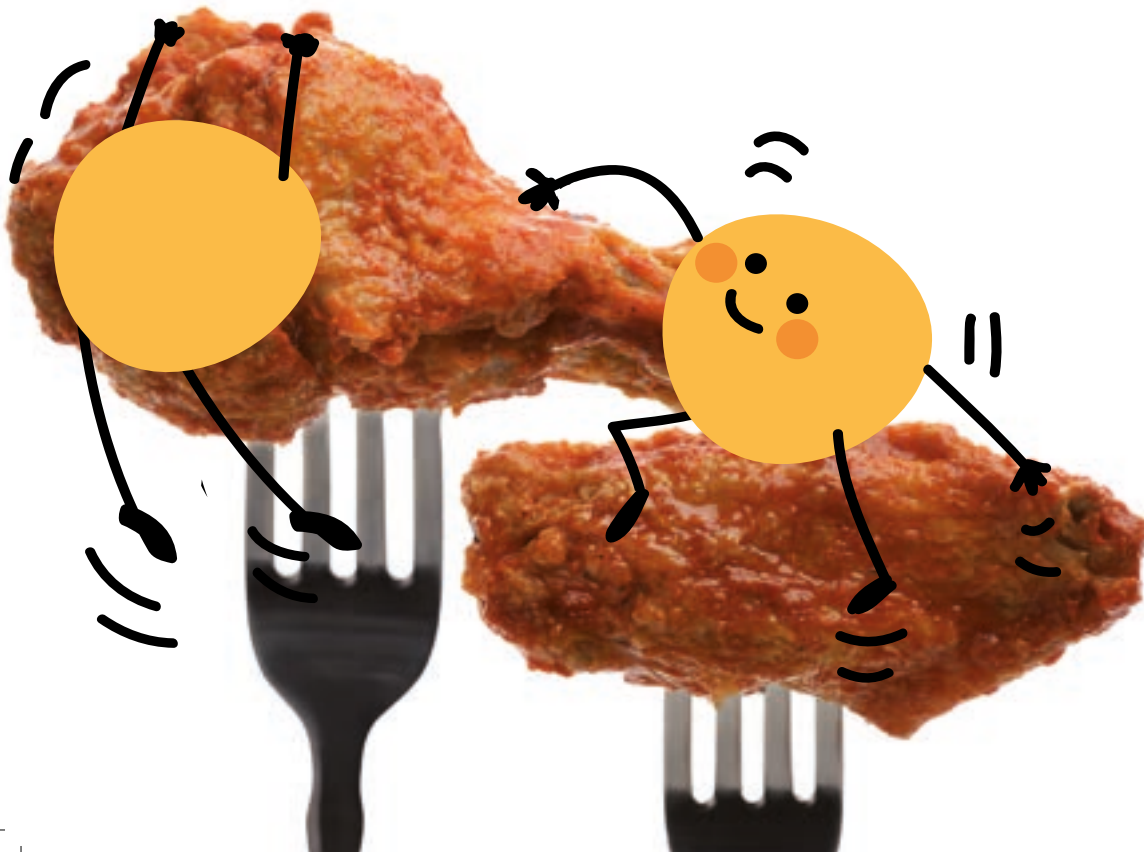
Fesa di tacchino, olio di oliva extra vergine, limone e succo di limone, amido di riso, sale aromatico

BATTUTA DI POLLO AL BASILICO

Petto di pollo, pane gratugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), sale aromatico, olio di oliva extra vergine, basilico

BOCCONCINI DI MERLUZZO GRATINATI

Filetto di **merluzzo**, pane gratugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato) olio di oliva extravergine, amido di riso, aglio, origano, sale iodato



BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI

Petto di pollo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

BURGER DI CECI

Carote, ceci, pomodoro, olio di semi di girasole, farina di **soia** ristrutturata, amido, glutine di **grano**, farina di ceci, cipolla, fibra di pisello, prezzemolo, sale, estratto di lievito, origano (può contenere **sedano**, **senape** e **lupino**)

FILETTO DI MERLUZZO AL BASILICO

Filetto di **merluzzo**, olio di oliva extra vergine, amido di riso, basilico, limone, sale iodato

FILETTO DI MERLUZZO AL LIMONE

Filetto di **merluzzo**, olio di oliva extra vergine, succo e bucce di limone, amido di riso, sale iodato

FILETTONE DI MERLUZZO PANATO

Filetto di **merluzzo**, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, acqua, amido di patata, sale, destrosio, lievito, spezie (paprica, curcuma). (Può contenere tracce di **crostacei**, **molluschi**, **latte**, **sedano**, **soia**, **uova**)

FORMAGGIO ASIAGO DOP

Latte vaccino, sale, caglio

FORMAGGIO MOZZARELLINE

Latte, sale, caglio, correttore d'acidità: acido citrico

FORMAGGIO NEVEGAL

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio

FORMAGGIO PIAVE DOP

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio

FORMAGGIO PROVOLONE DOLCE DOP

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio

FORMAGGIO STRACCHINO BIO

Latte, sale, enzimi coagulanti del **latte**, fermenti lattici vivi

FRITTATA BIO ALL'OLIO EVO

Uova pastorizzate BIO, **latte** p/s uht, olio di oliva extra vergine sale iodato

GRATINATA DI POLLO AL ROSMARINO

Petto di pollo, pane gratugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), sale aromatico, olio di oliva extra vergine, basilico

HAMBURGER DI MANZO ALLA PIASTRA

Carne di bovino, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

HAMBURGER DI MANZO ALLA PIZZAIOLA

Carne di bovino, salsa pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, sale aromatico, origano

SECONDI PIATTI

MACINATA IN UMIDO

Carne di manzo e maiale, salsa pomodoro BIO, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

MERLUZZO AL POMODORO E BASILICO

Filetto di **merluzzo**, salsa pomodoro BIO, olio di oliva extravergine, amido di riso, basilico, sale iodato

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA

Carne di pollo, olio di oliva extra vergine, sale iodato

POLLO AL FORNO

Carne di pollo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

POLPETTONE DEL CONTADINO

Ceci, fagioli cannellini, petto di tacchino, patate, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), **uova** uht, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina dell'**uovo**), farina di riso, sale iodato

POLPETTONE DI PESCE AL FORNO

Merluzzo, filetto di **persico**, anelli di **totano**, **smeriglio**, pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), olio di oliva extra vergine, amido di riso, sale aromatico

PROSCIUTTO COTTO S/P E S/C

Carne di suino, acqua, fecola di patate, aromi, sale, antiossidante: Ascorbato di sodio, conservante: Nitrito di sodio

SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE

Fesa di maiale, olio di oliva extra vergine, succo e bucce di limone, amido di riso, sale iodato

SCALOPPINA DI MAIALE ALL'ARANCIA

Fesa di maiale, olio di oliva extra vergine, succo e bucce di arance, amido di riso, sale iodato

SEPPIE IN UMIDO

Seppie, polpa di pomodoro BIO, cipolla, olio d'oliva extra vergine, amido di riso, sale iodato, aglio

SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO

Sovracoscia di pollo, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

TONNO SOTT'OLIO

Tonno, olio di oliva, sale

TORTINO DI PATATE CON FORMAGGIO

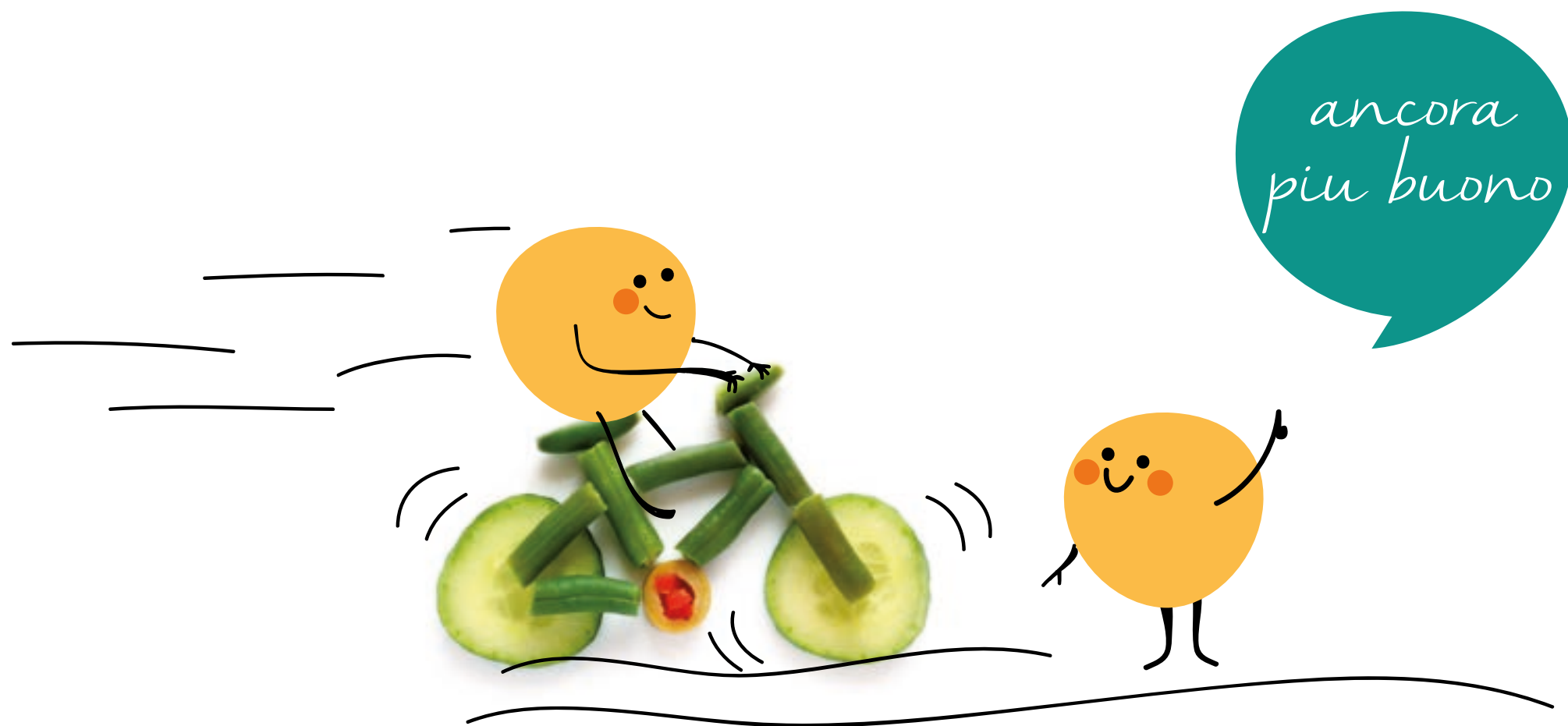
Patate, **latte** p.s. UHT, **burro**, Grana Padano DOP (**latte**, caglio, sale, lisozima proteina dell'**uovo**), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale iodato, farina di **grano** maltato), sale iodato

UOVA SODE

Uova da allevamento a terra

UOVA BIO STRAPAZZATE

Uova pastorizzate BIO, **latte** p/s uht, olio di oliva extra vergine, sale iodato



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11



COMPOSIZIONE MENÙ

CONTORNI

BIETA BIO AL TEGAME

Bieta erbetta BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

BIETA BIO ALL'OLIO EVO

Bieta erbetta BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

BROCCOLI AL TEGAME

Broccoli BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

CAROTE ALL'OLIO EVO

Carote, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAROTE BABY E PISELLI ALL'OLIO EVO

Carote baby, piselli, olio extra vergine di oliva, sale iodato

CAROTE BRASATE

Carote, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

CAROTE JULIENNE

Carote fresche grattugiate

CAVOLFIORE GRATINATO AL GRANA PADANO DOP

Cavolfiore, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima dell' **uovo**), **burro**, sale iodato

FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO

Fagiolini BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato

FINOCCHI JULIENNE

Finocchio fresco grattugiato

INSALATA E CAPPUCCIO

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità e cappuccio

INSALATA E CAROTE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità e carote

INSALATA E MAIS

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità, mais (mais dolce, acqua, zucchero, sale)

INSALATA VERDE

Insalata verde vari tipi a seconda della disponibilità

MELANZANE TRIFOLATE

Melanzane, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio, prezzemolo

PATATE AL FORNO

Patate, olio di oliva extra vergine, sale aromatico

PATATE ALL'OLIO EVO

Patate, olio di oliva extra vergine, sale iodato

PISELLI AL TEGAME

Piselli, cipolla, olio di oliva extra vergine, **burro**, sale iodato

PISELLI ALL'OLIO EVO

Piselli, olio di oliva extra vergine, sale iodato

POMODORI IN INSALATA

Pomodori freschi

SPINACI BIO AL TEGAME

Spinaci BIO, olio di oliva extra vergine, sale iodato, aglio

SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA

Spinaci BIO, Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima dell' **uovo**), **burro**, sale iodato

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine, olio extra vergine di oliva, sale iodato, aglio

COMPOSIZIONE MENÙ

FRUTTA E DOLCI

FRANGIPANE ALLA MARMELLATA DI ALBICOCCA

Farina di **grano** tenero tipo "00", zucchero, **burro**, **uova** fresche pastorizzate, passata di albicocca 10,2% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca, saccarosio, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi), **mandorle** macinate 6%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), sale

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Frutta fresca di stagione NON LAVATA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione, succo di limone, succo d'arancia

PANE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Farina di **grano** tenero tipo 0, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**), acqua, **burro**, zucchero, **latte** scremato, lievito di birra, sale iodurato, farina di frumento maltato, olio di girasole, sale (può contenere tracce di **senape**, semi di **sesamo** e **lupini**)

PUREA DI FRUTTA BIO

Purea di mela o mela/banana BIO

YOGURT ALLA FRUTTA

Latte intero, preparazione di frutta, fermenti lattici vivi

SUGHI E SALSE

SALSA AL POMODORO

Polpa di pomodoro BIO, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato

SALSA AL RAGÙ

Carne macinata mista (manzo, maiale), polpa di pomodoro BIO, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale iodato, rosmarino, salvia

SALE AROMATICO

Sale iodato, rosmarino, salvia

SALSA BESCIAPELLA

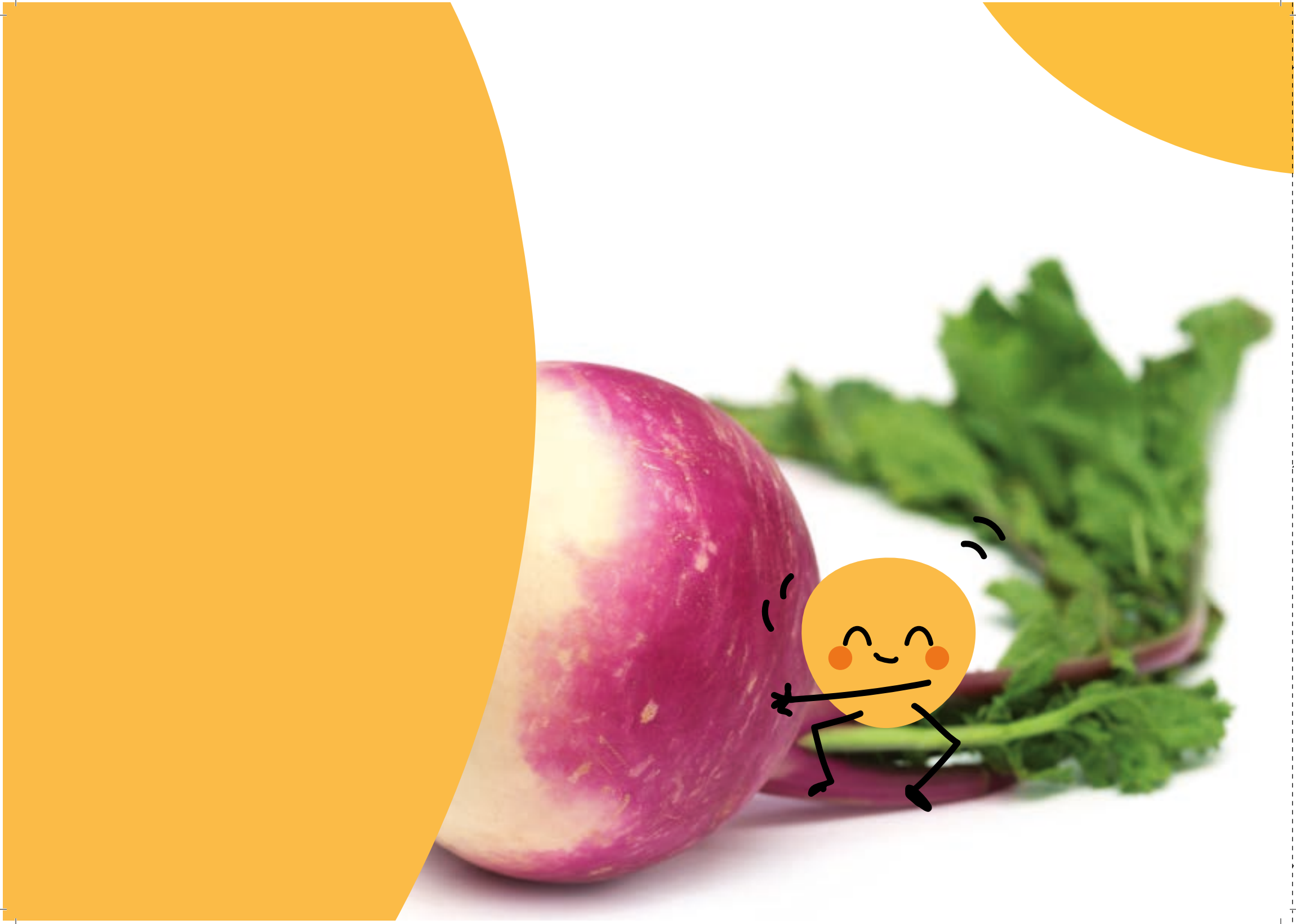
Farina di **grano** tenero tipo "0", **latte** p.s. UHT, **burro**, olio EVO, sale iodato

PANE

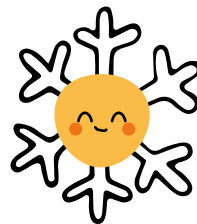
Farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale iodurato (sale).
Può contenere tracce di **soia**, **latte**, semi di **sesamo**, **senape**, **lupini**)



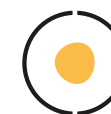
Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni di allergia o intolleranza e sono posti in rilievo secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11
Forcellini Ristorazione, salvo richieste differenti, fornisce come condimenti per le proprie pietanze olio di oliva extra vergine e sale iodato.



MENÙ INVERNALE



Per alunni
della SCUOLA DELL'INFANZIA

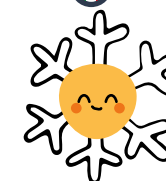


**FORCELLINI
RISTORAZIONE**
IL BUONO, OVUNQUE.

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Fusilli BIO con crema di verdure Pollo al forno Carote all'olio EVO Frutta fresca	Penne BIO aurora Formaggio Stracchino BIO Broccoli al tegame Yogurt alla frutta	Fusilli BIO al pomodoro BIO Formaggio Provolone dolce DOP Spinaci BIO alla parmigiana Frutta fresca	Sedanini BIO alla pizzaiola Filettone di merluzzo panato Fagiolini BIO all'olio EVO Purea di frutta BIO
Martedì	Riso al pomodoro BIO Formaggio Piave DOP Insalata verde Purea di frutta BIO	Risotto alla zucca Hamburger di manzo alla pizzaiola Fagiolini BIO all'olio EVO Frutta fresca	Minestra di patate e zucchine con pastina BIO Arrosto di tacchino Finocchi Julienne Yogurt alla frutta	Chifferi BIO al pesto delicato Battuta di pollo al basilico Cavolfiore gratinato al Grana Padano DOP Frutta fresca
Mercoledì	Pastina BIO in brodo vegetale Polpettone del contadino Patate all'olio EVO Yogurt alla frutta	Chifferi BIO all'olio EVO Filetto di merluzzo al limone Carote Julienne Purea di frutta BIO	Pizza Margherita Prosciutto cotto SP SC* Insalata e carote Purea di frutta BIO	Mezze penne BIO all'ortolana Uova sode Bieta BIO al tegame Yogurt alla frutta
Giovedì	Gnocchi al pomodoro BIO Macinata in umido Carote Julienne Pane con gocce di cioccolato	Mezze penne BIO all'ortolana Sovracoscia di pollo al forno Bieta BIO all'olio EVO Frutta fresca	Tortino di patate con formaggio Insalata verde Piselli al tegame Macedonia di frutta fresca	Risotto alla parmigiana Scaloppina di maiale all'arancia Insalata verde Frutta fresca
Venerdì	Sedanini BIO olio EVO e Grana Padano DOP Merluzzo al pomodoro e basilico Spinaci BIO al tegame Frutta fresca	Passato di verdure BIO con riso Uova strapazzate BIO al forno Patate all'olio EVO Frutta fresca	Riso olio EVO e Grana Padano DOP Polpettone di pesce al forno Carote brasate Frutta fresca	Zuppa di fagioli BIO con pasta BIO Formaggio Asiago DOP Patate al forno Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

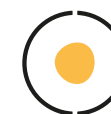
EVO: Olio Extravergine di Oliva



MENÙ ESTIVO



Per alunni
della SCUOLA DELL'INFANZIA

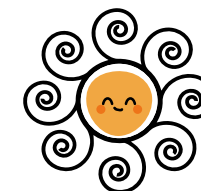


**FORCELLINI
RISTORAZIONE**
IL BUONO, OVUNQUE.

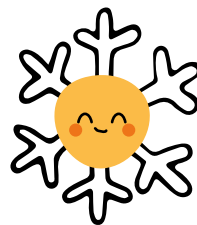
	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Risotto con pomodoro BIO e Robiola Filettone di merluzzo panato Carote all'olio EVO Frutta fresca	Hamburger di manzo alla piastra Patate al forno Insalata e cappuccino Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta Pollo al forno Spinaci BIO al tegame Purea di frutta BIO	Chifferi BIO al trito di zucchine delicato Burger di ceci Carote baby e piselli all'olio EVO Yogurt alla frutta
Martedì	Farfalle BIO all'olio EVO Arrosti di maiale al forno Zucchine trifolate Purea di frutta BIO	Chifferi BIO con crema di verdure Arrosti tacchino freddo olio e limone Fagiolini BIO all'olio EVO Yogurt alla frutta	Farfalle BIO al pesto delicato Bocconcini di merluzzo gratinati Melanzane trifolate Frutta fresca	Tagliatelle al ragù di corte Formaggio Piave DOP Patate all'olio EVO Frutta fresca
Mercoledì	Crema di verdure BIO con farro BIO Formaggio Nevegal Patate all'olio EVO Frutta fresca	Risotto con zucchine Formaggio Asiago DOP Insalata e mais Purea di frutta BIO	Crema di legumi con pastina BIO Formaggio Provolone dolce DOP Patate al forno Yogurt alla frutta	Mezze penne BIO all'olio EVO Gratinata di pollo al rosmarino Carote Julienne Frutta fresca
Giovedì	Fusilli BIO burro e salvia Bocconcini di pollo agli aromi Pomodori in insalata Yogurt alla frutta	Pastina BIO in brodo vegetale Petto di pollo alla piastra Finocchi Julienne Frangipane all'albicocca	Pizza Margherita Prosciutto cotto SP SC* Insalata e carote Frutta fresca	Riso al pomodoro BIO Scaloppina di maiale al limone Bieta BIO al tegame Macedonia di frutta fresca
Venerdì	Penne BIO al pesto delicato Uova sode Carote Julienne Frutta fresca	Sedani BIO all'olio e Grana Padano DOP Seppie in umido Piselli all'olio EVO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Frittata BIO all'olio EVO Pomodori in insalata Frutta fresca	Crema di verdure BIO con orzo BIO Filetto di merluzzo al basilico Insalata e mais Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva



MENÙ INVERNALE



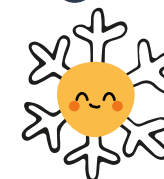
Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO



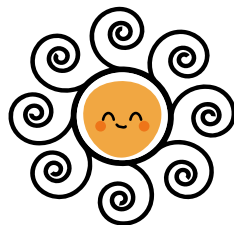
	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Fusilli BIO con crema di verdure Pollo al forno Carote all'olio EVO Frutta fresca	Tagliatelle aurora Formaggio Stracchino BIO Broccoli al tegame Frutta fresca	Fusilli BIO al pomodoro BIO Formaggio Provolone dolce DOP Spinaci BIO alla parmigiana Frutta fresca	Sedanini BIO alla pizzaiola Filettone di merluzzo panato Fagiolini BIO all'olio EVO Purea di frutta BIO
Martedì	Riso al pomodoro BIO Formaggio Piave DOP Insalata verde Purea di frutta BIO	Risotto alla zucca Hamburger di manzo alla pizzaiola Fagiolini BIO all'olio EVO Frutta fresca	Minestra di patate zucchine con pastina BIO Arrosto di tacchino Finocchi Julienne Yogurt alla frutta	Chifferi BIO al pesto delicato Battuta di pollo al basilico Cavolfiore gratinato al Grana Padano DOP Frutta fresca
Mercoledì	Pastina BIO in brodo vegetale Polpettone del contadino Patate all'olio EVO Yogurt alla frutta	Chifferi BIO all'olio EVO Filetto di merluzzo al limone Carote Julienne Purea di frutta BIO	Pizza Margherita Prosciutto cotto SP SC* Insalata e carote Purea di frutta BIO	Mezze penne BIO all'ortolana Uova sode Bieta BIO al tegame Yogurt alla frutta
Giovedì	Gnocchi al ragù Carote Julienne Piselli all'olio EVO Pane con gocce di cioccolato	Mezze penne BIO all'ortolana Sovracoscia di pollo al forno Bieta BIO all'olio EVO Yogurt alla frutta	Tortino di patate con formaggio Insalata verde Piselli al tegame Macedonia di frutta fresca	Risotto alla parmigiana Scaloppina di maiale all'arancia Insalata verde Frutta fresca
Venerdì	Sedanini olio EVO e Grana Padano DOP Merluzzo al pomodoro e basilico Spinaci BIO al tegame Frutta fresca	Passato di verdure BIO con riso Uova BIO strapazzate Patate all'olio EVO Frutta fresca	Riso olio EVO e Grana Padano DOP Tonno sott'olio Carote brasate Frutta fresca	Zuppa di fagioli BIO con pasta BIO Formaggio Asiago DOP Patate al forno Frutta fresca

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva



MENÙ ESTIVO



Per alunni
delle SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Risotto con pomodoro BIO e Robiola  Filettone di merluzzo panato Carote all'olio EVO Frutta fresca	Hamburger di manzo alla piastra Patate al forno Insalata e cappuccino Frutta fresca	Pasta integrale alla ricotta Pollo al forno Spinaci BIO al tegame Purea di frutta BIO	Chifferi BIO al trito di zucchine delicato  Burger di ceci  Carote baby e piselli all'olio EVO  Yogurt alla frutta
Martedì	Farfalle BIO all'olio EVO Arrosto di maiale al forno Zucchine trifolate Purea di frutta BIO	 Chifferi BIO con crema di verdure Arrosto tacchino freddo olio e limone Fagiolini BIO all'olio EVO  Yogurt alla frutta	 Farfalle BIO al pesto delicato Bocconcini di merluzzo gratinati  Melanzane trifolate Frutta fresca	  Tagliatelle al ragù di corte  Mozzarelline Patate all'olio EVO Frutta fresca
Mercoledì	Crema di verdure BIO con farro BIO  Formaggio Nevegal Patate all'olio EVO Frutta fresca	 Risotto con zucchine Formaggio Asiago DOP Insalata e mais Purea di frutta BIO	 Crema di legumi con pastina BIO  Formaggio Provolone dolce DOP Patate al forno  Yogurt alla frutta	 Mezze penne BIO all'olio EVO   Gratinata di pollo al rosmarino Carote Julienne Frutta fresca
Giovedì	Ravioli ricotta spinaci B/S Bocconcini di pollo agli aromi Pomodori in insalata Yogurt alla frutta	Pastina BIO in brodo vegetale Petto di pollo alla piastra Finocchi Julienne Frangipane all'albicocca	 Pizza Margherita  Prosciutto cotto SP SC* Insalata e carote Frutta fresca	Riso al pomodoro BIO  Scaloppina di maiale al limone Bieta BIO al tegame  Macedonia di frutta fresca
Venerdì	Penne BIO al pesto delicato   Uova sode Carote Julienne Frutta fresca	  Sedanini BIO all'olio e Grana Padano DOP   Seppie in umido Piselli all'olio EVO Frutta fresca	  Risotto allo zafferano  Frittata BIO all'olio EVO Pomodori in insalata Frutta fresca	 Crema di verdure BIO con orzo BIO   Tonno sott'olio Insalata e mais Purea di frutta BIO

*Senza polifosfati e senza caseinati

EVO: Olio Extravergine di Oliva





PASTICCERIA
G | I | O | T | T | O

OLTRE LA DOLCEZZA

In 20 anni abbiamo fatto, e fatto fare, cose buone: dolci d'eccellenza, un percorso formativo per oltre 270 detenuti, un panettone che è già leggenda. Tutto dando una seconda occasione a chi credeva di non averne più.



Ci puoi trovare:



in Pasticceria | Corso Milano, 105



in Gelateria | Via Roma, 97



sul nostro e-shop | pasticceriagiotto.it



segui [@pasticceriagiotto](https://www.instagram.com/pasticceriagiotto) su Instagram



www.forcellini.it