



COMUNE DI PONTE SAN NICOLÒ

35020 – PROVINCIA DI PADOVA

Viale del Lavoro, 1 - Tel. 049 8968677 - Fax 049 8960785
www.comune.pontesannicolo.pd.it

Cod. Fisc. e Part. IVA: 00673730289
pi-sport@comune.pontesannicolo.pd.it

MENÙ CICLICO AUTUNNO /INVERNO SCUOLA MATERNA DI RONCAJETTE

ANNO SCOLASTICO 2010 /2011

GIORNO SETTIMANA →	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETT. Dal _____ Al _____	Pastina in brodo Petto di pollo ai ferri Verdura cruda	Gnocchi al ragù di carne Verdura cotta Verdura cruda	Pasta all'olio extraver. d'oliva Nasello al pomodoro Purè di patate	Riso al pomodoro Bistecca manzo alla piastra Macedonia di verdure cotte	Pasta e fagioli Formaggio (asiago) Verdura cruda
II SETT. Dal _____ Al _____	Pasta alla crema Ricotta e spinaci Prosciutto cotto Verdura cruda	Passato di verdura con riso Petto di tacchino arrostato Patate al forno	Pasta al tonno Frittata alle zucchine Insalata mista	Polenta o pasta in bianco Spezzatino di manzo Verdura cruda	Pasta al pomodoro Nasello al forno Verdura cotta
III SETT. Dal _____ Al _____	Pastina in brodo Petto di pollo ai ferri Insalata mista	Pasticcio di verdure Uova sode verdura cruda	Pasta al pomodoro Merluzzo al forno Patate lesse	Risotto di verdure Manzo brasato Verdura cotta	Pasta ai legumi Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata
IV SETT. Dal _____ Al _____	Pasta al pesto Frittata Macedonia di verdure	Passato di zucchine e patate grana da tavola Purè di patate	Risotto di verdure Polpette di manzo o carni bianche Insalata	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote grattugiate	Pasta all'olio extra v. d'oliva Bastoncini di pesce al forno Patate al prezzemolo
V SETT. Dal _____ Al _____	spaghetti al pomodoro Formaggio (stracchino) Insalata mista	Risotto alle verdure Uova sode Verdura cruda	Pasta in brodo Maiale arrosto al latte Patate lesse	Tortellini in brodo di pollo Pollo lesso Piselli	Pasta al rosmarino Tonno all'olio Verdura cotta

- Si specifica che con la dicitura "risotto alle verdure" e "pasta alle verdure" s'intendono un risotto od una pasta preparati, di volta in volta, con una verdura di stagione diversa;

- LE VERDURE CRUDE DI STAGIONE POTRANNO ESSERE A SCELTA TRA: INSALATA, RADICCHIO, CAPPUCCIO, CAROTE, FINOCCHI.

- LE VERDURE COTTE DI STAGIONE POTRANNO ESSERE A SCELTA TRA: BIETE COSTE, SPINACI, ZUCCHINE, FAGIOLINI, FINOCCHI.

Ogni giorno, come merenda alle ore 10.00, c'e' sempre frutta fresca di stagione o, 1 o 2 volte alla settimana, yogurt, oppure budino (o gelato nel periodo estivo) o biscotti secchi o dolce.

GRAMMATURE A CRUDO

TIPO PIATTO	GRAMMATURA
Gnocchi di patate	gr. 120
Tortellini o ravioli	Gr. 60
Pasticcio di carne	gr. 150
Pasta corta asciutta	Gr. 50
Pasta lunga asciutta	Gr. 50
Riso asciutto	Gr. 50
Pasta in brodo	Gr. 30
Riso in brodo	Gr. 30
Pizza margherita	n° 1
Brodo di carne o verdura	Gr. 250
Passato di verdura	Gr. 200
Carne di manzo, maiale, pollo, tacchino	Gr. 50
Carne per spezzatino (puledro o manzo)	Gr. 50
Carne per polpette	Gr. 80
Carne per ragù	Gr. 30
Tonno all'olio	Gr. 60
Pesce	Gr. 70
Bastoncini di pesce	n° 3
Affettato	Gr. 30
Formaggio fresco	Gr. 40
Formaggio stagionato	Gr. 20
Uova	N° 1
Legumi surgelati o freschi	Gr. 40
Legumi secchi	Gr. 40
Verdura cruda	GR. 100/150
Verdura cotta	Gr. 100
Patate	Gr. 150
Pane	Gr. 40
Farina di mais per polenta	Gr. 40
Olio extravergine di oliva	Gr.5
Yogurt	Gr. 125
Budino (a cotto)	Gr. 125
Frutta fresca	Gr. 100