



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 SETTEMBRE /PRIMAVERA SCUOLA MATERNA DI RONCAJETTE

ANNO SCOLASTICO 2010 / 2011

GIORNO→	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA					
I SETT.					
Dal _____	-Pastina in brodo	- Insalata di pasta	-Pasta all'olio extra ver. oliva	-Riso al pomodoro	-Tortelli ricotta e spinaci
Al _____	-Petto di pollo ai ferri	Verdura cotta	-Nasello al pomodoro	-Bresaola	-Formaggio (asiago)
	-Verdura cruda	-Carote grattugiate	-Verdura cruda mista	- Macedonia di verdure cotte	-Insalata e cavolo cappuccio
II SETT.					
Dal _____	-Pasta alla crema ricotta e spinaci	-Passato di verdura con riso	-Pasta al tonno	-Pasta in bianco	-Pasta al pomodoro e basilico
Al _____	-Prosciutto cotto	-Petto di tacchino arrosto	-Frittata alle zucchine	-Bistecca di manzo	-Nasello al forno
	-Verdura cruda	-Patate al forno	-Insalata mista	- Verdura cruda	- Verdura cotta
III SETT.					
Dal _____	- Brodo vegetale con pastina	- Pasta al ragù	-Pasta al pomodoro	-Risotto di verdure	-Pasta ai piselli
Al _____	-Petto di pollo ai ferri	- verdura cotta	-Merluzzo al forno	- Hamburger	-Formaggio (mozzarella)
	-Insalata mista	- verdura cruda	-Patate lesse	- verdura cotta	-Pomodori in insalata
IV SETT.					
Dal _____	-Pasta al pesto	-Passato di zucchine e patate	-Riso alle verdure	-Pizza margherita	-Pasta all'olio extrav. d'oliva
Al _____	-Frittata	-Grana da tavola	- Bocconcini di tacchino alle erbe	-Prosciutto cotto	-Bastoncini di pesce al forno
	- Macedonia di verdure cotte	-Verdura cruda	-Insalata	- Verdura cruda	-Patate al prezzemolo
V SETT.					
Dal _____	-Spaghetti al pomodoro	-Risotto di verdure	-Pasta alle verdure	-Insalata di riso	-Pasta al rosmarino
Al _____	-Formaggio (stracchino)	-Uova sode	-Maiale arrosto al latte	-Verdura cruda mista	-Tonno all'olio
	-Insalata mista	-Carote grattugiate	-Patate lesse		-Spinaci al vapore

- 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, CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, POMODORI.

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

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), BISCOTTI SECCHI O TORTA.

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	Gr. 180
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. 50
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. 20
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. 100-200