

MENU' AUTUNNO/INVERNO a.s. 2013-2014

SERVIZI SOCIALI LA GOCCELLA s.r.l.
 Callisello delle Monache, 1
 36063 MAROSTICA (VI, Cernaia)
 Tel. 0424 471262/3 - Fax 0424 761186
 00882110240

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Minestra di verdure con riso e lenticchie riso semi integrale lenticchie sedano carota cipolla bieta patate verdure di stagione olio evo parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	Crema di carote con orzo orzo carote patate porri parmigiano prezzemolo olio evo Pollo al forno pollo cipolle sedano carote succo di limone brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Lasagne alle verdure pasta all'uovo carote zucchini sedano cipolla pomodoro besciamella (latte parzialmente scremato, farina, burro) parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	Pasta all'ortolana pasta di semola cipolle sedano carote pomodori pelati olio evo parmigiano Formaggio Asiago tenero <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Passato di verdura cipolle carote sedano patate verdura in foglia verdere di stagione olio evo parmigiano Riccioli di sogliola sogliola cipolla pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, alloro, rosmarino Polenta farina di mais acqua sale <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>

REGIONE VENETO - AZIENDA SANITARIA ULSS 3
 IL DIRETTORE
 DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

(Dr. Fabrizio Fontana)



2° SETTIMANA					
	Pasta alla napoletana pasta di semola cipolle sedano carote pomodoro parmigiano olio evo	Crema di zucca con miglio miglio zucca cipolle olio evo parmigiano prezzemolo aglio	Gnocchi di patate al ragù di carni bianche gnocchi di patate ragù di carni bianche parmigiano olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Minestra di legumi con riso legumi secchi riso semi integrale carote sedano cipolla bieta patate olio evo parmigiano Stracchino <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Crema di verdure carote sedano patate bieta verdure di stagione olio evo parmigiano Filetto di platessa pomodoro filetto di platessa cipolla/porro pomodori pelati olio evo aglio, rosmarino, prezzemolo Purè patate latte burro parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>
	Bocconcini di tacchino petto di tacchino cipolle sedano carote farina succo di limone prezzemolo olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Frittata al forno con verdure uova farina latte verdure stagione parmigiano olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>			



3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di zucca con riso	Lasagne alla bolognese	Orzo all'ortolana	Passato di verdura con farro
	pasta di semola pomodoro parmigiano olio evo cipolla Petto di pollo olio e limone petto di pollo succo di limone olio evo prezzemolo <i>Verdura cotta e/o</i> <i>cruda di stagione</i>	riso semi integrale zucca cipolle olio evo parmigiano aglio prezzemolo Tofu verdure tofu carote zucchine cipolla olio evo <i>Verdura cotta e/o</i> <i>cruda di stagione</i>	pasta all'uovo ragù di carne besciamella (latte parzialmente scremato, farina, burro) parmigiano <i>Verdura cotta e/o</i> <i>cruda di stagione</i> Frutta	orzo cipolle/porro sedano carote pomodori pelati parmigiano olio evo Frittata al forno con spinaci uova farina latte spinaci parmigiano olio evo <i>Verdura cotta e/o</i> <i>cruda di stagione</i>	Passato di verdura con farro farro cipolle carote sedano patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano Crocchette di pesce sogliola uova patate pan grattato olio evo aglio, prezzemolo <i>Verdura cotta e/o</i> <i>cruda di stagione</i>



MENU' PRIMAVERA/ESTATE a.s. 2013-2014

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'
1° SETTIMANA	Minestra di verdure con riso e lenticchie riso semi integrale lenticchie sedano carota cipolla bieta patate verdure stagione olio evo parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	Crema di carote con orzo orzo carote patate porri parmigiano prezzemolo olio evo Pollo al forno pollo cipolle sedano carote succo di limone brodo vegetale olio evo aglio, salvia, rosmarino <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Pasta fredda pasta di semola cipolle sedano carote pomodori verdure stagione formaggio olio evo parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	Pasta all'ortolana pasta di semola cipolle sedano carote pomodori pelati olio evo parmigiano Formaggio Asiago tenero <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Passato di verdura cipolle carote sedano patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano Riccioli di sogliola sogliola cipolla pomodori pelati olio evo aglio, prezzemolo, alloro, rosmarino Polenta farina di mais acqua sale <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>

REGIONE VENETO - AZIENDA SANITARIA ULSS 3
IL DIRETTORE

DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

(Dr. Fabrizio Fontana)

SERVIZI SOCIALI LA GOCCIA S.C.S. a.r.l.
Callese del Monache, 1
36063 MAROSTICA (Vicenza)
Tel. 0424 471262/3 - Fax 0424 781186
Partita IVA 00888110240

2° SETTIMANA	Pasta alla napoletana	Orzotto zucchini	di	Gnocchetti agli spinaci con sugo di ricotta e pomodoro	Minestra di legumi con riso di Minestra di legumi con riso	Crema di verdura
	pasta di semola cipolle sedano carote pomodoro parmigiano olio evo Bocconcini di tacchino petto di tacchino cipolle sedano carote farina succo di limone prezzemolo olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	orzo zucchini cipolle burro parmigiano brodo vegetale Frittata al forno con verdure uova farina latte verdure stagione parmigiano olio extra vergine di oliva <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>		acqua farina sale spinaci ricotta pomodoro olio evo parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	legumi con riso Minestra di legumi con riso legumi secchi riso semi integrale carote sedano cipolla bieta patate olio evo parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i> Frutta	cipolle carote sedano patate verdura in foglia verdure di stagione olio evo parmigiano Filetto di platessa al pomodoro filetto di platessa cipolla/porro pomodori pelati olio evo aglio, rosmarino, prezzemolo Purè patate latte burro parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>



3° SETTIMANA	Pasta zucchine e basilico	con e	Crema di piselli	Lasagne sugo vegetale	con	Orzotto primavera	Passato verdura di con
	pasta di semola cipolla zucchine parmigiano olio evo basilico		Cipolla Sedano Carote Patate piselli Olio evo Tofu verdure	pasta all'uovo verdu stagione sedano cipolla pomodoro besciamella (latte parzialmente scremato, farina, burro)	di	Orzo Cipolle/porro Sedano Carote Zucchine Pomodori Parmigiano Olio evo	farro Farro Cipolla Carote Sedano Patate Verdura in foglie Verdura stagione Olio evo parmigiano
	Petto di pollo olio e limone Petto di pollo Succo di limone Olio evo prezemolo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>		con Tofu Carote Zucchine Cipolla Olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Fruita <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>		Frittata al forno con spinaci Uova Farina Latte Spinaci Parmigiano Olio evo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>	Crocchette di pesce Sogliola Uova Patate Pan grattato Olio evo Aglio, prezemolo <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>



SERVIZI SOCIALI LA GOCCIA S.C.S. s.r.l.
 Callesello delle Monache,
 36063 MAROSTICA (vicenza)
 Tel. 0424 471262/3 - Fax 0424 781186
 Partita IVA 00882110240

4° SETTIMANA	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di	Pasta verdure alle Crema verdure di Gnocchi patate al ragù di carne di Risotto con piselli Crema zucchine di
	Pasta di semola Sedano Carote Cipolla Verdure stagione Parmigiano Olio evo Petto tacchino forno	Cipolla Carote Sedano Patate Verdura in foglie Verdura stagione Olio evo parmigiano Frittata al forno con verdure	Uova Farina Latte Verdure stagione Olio evo parmigiano Purè Patate Latte Burro parmigiano <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>						
	Petto di tacchino Cipolle/porro Sedano Carote Succo di limone Succo di arancia Brodo vegetale Olio evo Aglio, salvia, rosmarino <i>Verdura cotta e/o cruda di stagione</i>								
MERENDA	Budino	Yogurt	Macedonia di frutta o gelato	Yogurt	Budino				

La merenda di ogni mattina sarà a base di frutta fresca di stagione.

Essendo l'Asilo Nido rivolto a bambini dai 3 ai 36 mesi, laddove necessario è previsto l'inserimento di passati di verdura, omogeneizzati di carne frullata, formaggio, pesce frullato, crema di riso, di tapioca, ...

Le ricette sono state tratte dal ricettario per le strutture scolastiche della Regione del Veneto "Cucinare bene per mangiare sano".