



COMUNE DI ROMANO

MENU' AUTUNNO Settembre-Ottobre



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett 11.09.2017 15.09.2017			Pasta bio al pomodoro bio e basilico Tonno sgocciolato Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Insalata di riso contadina (pomodoro, piselli, zucchine, prosciutto, mais) Straccetti di pollo Zucchine trifolate* Yogurt alla frutta bio	Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Insalata mista Frutta fresca di stagione
2° Sett 18.09.17 22.09.17	Pasta bio al ragù Stracchino Cappuccio julienne Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro bio Frittata con spinaci* ed Asiago Carote julienne Gelato	Crema di carote Spezzatino di manzo Peperonata di verdure (melanzane, zucchine, peperoni spadellati) Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pizza al prosciutto Spinaci all'olio* Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	Riso con piselli* bio e pomodoro bio Coscette di pollo Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
3° Sett 25.09.17 29.09.17	Insalata di pasta bio Involtini di platessa gratinati Insalata verde Yogurt alla frutta bio	Riso al pomodoro bio Bocconcini di tacchino Insalata e mais Frutta fresca di stagione	Tortellini panna e prosciutto Caciotta Cappuccio julienne Dolce da forno	Insalata di riso arcobaleno (tonno, pomodoro, piselli, zucchine, mais) Tortino di spinaci* e ricotta Carote cubetto spadellate Frutta fresca di stagione	Pasta bio al pomodoro bio e basilico Hamburger di manzo Cappuccio, insalata verde, carote Frutta fresca di stagione
4° sett 02.10.17 06.10.17	Pastina bio in brodo vegetale Rotolo di tacchino Cappuccio e finocchi julienne Frutta fresca di stagione	Insalata verde e mais Pasticcio di carne al forno * Zucchine trifolate * Dolce da forno PIATTO UNICO	Insalata di riso contadina (pomodoro, piselli, zucchine, prosciutto, mais) Mozzarelline Pomodori e insalata verde Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini Frittata con zucchine julienne e Grana Fagiolini al tegame * bio Frutta fresca di stagione	Pasta bio al pesto Bastoncini di pesce Insalata verde Yogurt alla frutta bio
5° sett 09.10.17 13.10.17	Pasta bio al pomodoro bio e basilico Ricotta Piselli al tegame* bio e pomodorini freschi Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Polpette di manzo al sugo bio Insalata, cetrioli e peperoni Yogurt alla frutta bio	Insalata verde e mais Pizza margherita Carote all'olio Dolce da forno PIATTO UNICO	Crema di zucca * Merluzzo alla vicentina Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta bio tonno e pomodoro bio Stracchino Finocchi* gratinati al grana Frutta fresca di stagione

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Informiamo che nel centro di produzione lavoriamo alimenti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi, soia, latte e prodotti a base di latte (lattosio), uova, soia, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape, se

Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.
Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, arance, mandarini, clementine, kiwi.
I dolci da forno potranno essere i seguenti: torta al cioccolato, torta allo yogurt, plumcake variegato.

(): Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.



COMUNE DI ROMANO

MENU' AUTUNNO Ottobre-Novembre



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° Sett 16.10.2017 20.10.2017	Riso alla dadolata di zucchine e porri Scaloppina di pollo al limone Fagiolini bio al pomodoro* bio Frutta fresca di stagione	Cappuccio julienne Gnocchi* al ragù bianco Zucchine gratinate Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	Bieta all'olio* Arrosto di tacchino al forno Patate al forno Dolce da forno PIATTO UNICO	Pasta bio al pomodoro bio e ricotta Hamburger di pesce Insalata e mais Frutta fresca di stagione	Pasta bio al pesto Mozzarella ciliegino Carote spadellate Frutta fresca di stagione
2° Sett 23.10.17 27.10.17	Pasta bio al pomodoro bio Uova strapazzate al formaggio Insalata verde Yogurt alla frutta bio	Carote, cappuccio e mais Tortino con prosciutto, patate e formaggio Bieta al tegame* Frutta fresca di stagione PIATTO UNICO	Broccolo verde all'olio* Spezzatino di manzo Purè di patate Dolce da forno PIATTO UNICO	Riso al sugo di pomodoro bio e lenticchie bio Bastoncini di pesce* Insalata e carote Yogurt alla frutta bio	Pennette bio al salmone Formaggio Asiago DOP Spinaci al limone* Frutta fresca di stagione
3° Sett 30.10.17 03.11.17	Pasta bio all'olio e grana Involtini di platessa gratinati Insalata mista Frutta fresca di stagione	MENU ARANCIONE Riso alla zucca Scaloppina di pollo con dadolata di zucca e rosmarino Carote al tegame Mandarini	01-nov	Crema di ceci bio e rosmarino Hamburger di manzo Insalata verde Yogurt alla frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio Straccetti di pollo Bieta al tegame * Frutta fresca di stagione
4° sett 06.11.17 10.11.17	Minestra vegetale con pastina bio Rotolo di tacchino Cappuccio e finocchio julienne Frutta fresca di stagione	Passato di broccoli* e patate Merluzzo alla livornese Patate al forno Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pizza margherita Zucchine al tegame Dolce da forno PIATTO UNICO	Riso al pomodoro bio Tortino spinaci* e ricotta Insalata e mais Yogurt alla frutta bio	Tortellini in brodo Coscette di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione
5° sett 13.11.17 17.11.17	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Finocchi gratinati* Frutta fresca di stagione	Crema di zucca e rosmarino Polpette di manzo al sugo bio Insalata e carote Yogurt alla frutta bio	Pasta bio tonno e pomodoro bio Caciotta Cavolfiori gratinati* Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pasticcio di carne al forno * Zucchine trifolate* Dolce da forno PIATTO UNICO	Passato di verdura Merluzzo alla vicentina Polenta Frutta fresca di stagione

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Informiamo che nel centro di produzione lavoriamo alimenti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi, soia, latte e prodotti a base di latte (lattosio), uova, soia, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini.

Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.
Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, arance, mandarini, clementine, kiwi.
I dolci da forno potranno essere i seguenti: torta al cioccolato, torta allo yogurt, plumcake variegato.

(): Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.



COMUNE DI ROMANO

MENU' AUTUNNO Novembre-Dicembre




	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett 20.11.2017 24.11.2017	Ravioli al burro e salvia Scaloppina di pollo al limone Fagiolini bio al pomodoro* bio Frutta fresca di stagione	Cappuccio julienne Gnocchi* al ragù bianco Zucchine gratinate* Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	MENU VICENTINO Risi e bisì* bio Merluzzo alla vicentina Polenta Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta bio Arista di maiale al latte Patate al forno Frutta fresca di stagione	Insalata verde Crespelle prosciutto e formaggio Carote spadellate Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO
2° Sett 27.11.17 01.12.17	Fettuccine bio al pomodoro bio Uova strapazzate al formaggio Insalata verde Yogurt alla frutta bio	Carote, cappuccio e mais Pizza margherita Bieta al tegame* Frutta fresca di stagione PIATTO UNICO	Pennette bio al salmone Montasio DOP Spinaci al limone* Frutta fresca di stagione	Insalata mista Spezzatino di manzo Polenta Dolce da forno PIATTO UNICO	Riso con piselli* bio e pomodoro bio Bastoncini di pesce* Insalata e carote Yogurt alla frutta bio
3° Sett 04.12.17 08.12.17	Pasta bio all'olio e grana Involtini di platessa gratinati Insalata e carote Yogurt alla frutta bio	Pasta bio al pomodoro bio e ricotta Straccetti di pollo Carote al tegame Frutta fresca di stagione	Cappuccio julienne Tortellini panna e prosciutto Bieta al tegame * Dolce da forno PIATTO UNICO	Crema di ceci bio e rosmarino Hamburger di manzo Insalata mista Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Bieta al tegame * Frutta fresca di stagione
4° sett 11.12.17 15.12.17	Minestra vegetale con pasta bio Rotolo di tacchino Purè di patate Frutta fresca di stagione	Crema di porri con crostini Formaggio Asiago Spinaci gratinati* Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pizza margherita Bieta al limone* Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	Riso al pomodoro bio Sgombro sgocciolato Insalata, cappuccio e mais Frutta fresca di stagione	Pasta bio al burro e salvia Cosce di pollo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
5° sett 18.12.17 22.12.17	Cappuccio e radicchio Pasta bio e fagioli bio Piselli al tegame* bio Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	Pasta bio alla dadolata di zucca e ricotta Polpette di manzo al sugo bio Insalata e carote Frutta fresca di stagione	MENU NATALIZIO Tortellini in brodo Brasato di manzo Cavolfiori e broccoli *gratinati Pandoro	Insalata verde Pasticcio di carne al forno * Zucchine trifolate* Yogurt alla frutta bio PIATTO UNICO	Riso al pomodoro bio Merluzzo alla vicentina Polenta Insalata mista Frutta fresca di stagione

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Informiamo che nel centro di produzione lavoriamo alimenti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi, soia, latte e prodotti a base di latte (lattosio), uova, soia, arachidi, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini.

Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.
Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, arance, mandarini, clementine, kiwi.
I dolci da forno potranno essere i seguenti: torta al cioccolato, torta allo yogurt, plumcake variegato.

() Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.