

MENU' autunno inverno- anno scolastico 2018-2019

PLESSI SCOLASTICI DEI COMUNI DI SACCOLONGO E VEGGIANO

| SETTIMANA | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|--|---|--|--|---|
| 10 - 14 dic '18 7 - 11 gen '19 4 - 8 feb '19 | Pasta al pomodoro Tortino di fagioli Iamon Carote al vapore Pane al mais Frutta fresca | Bigoli al ragù di verdure Asiago Spinaci all'olio Pane al mais Yogurt frutta | Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata mista Pane al mais Frutta fresca | Crema di zucchine con crostini Hamburger di manzo Patate al forno Pane al mais Panino con uvetta | Riso al pomodoro Merluzzo gratinato Cavolfiori con besciamella Pane al mais Frutta fresca |
| 19 - 23 NOV '18 17 - 21 DIC '18 14 - 18 GEN '19 11 - 15 FEB '19 | Crema di zucca e patate con Montasio Fagiolini al pomodoro Pane al mais Frutta fresca | Gnocchetti sardi pom. e ricotta Rotolino di pollo al rosmarino carote julienne Pane al mais Frutta fresca | Pasta al pomodoro uova strapazzate al formaggio Zucchine trifolate Pane al mais Yogurt frutta | Minestrina in brodo vegetale spezzatino di Vitellone Purè Pane al mais Frutta fresca | Riso al pomodoro tonno all'olio Carote, cavolfiori al vapore Pane al mais Budino |
| 26 - 30 NOV '18 21 - 25 GEN '19 18 - 22 FEB '19 | Tagliatelle al pomodoro Platessa al forno Carote al forno Pane al mais Frutta fresca | Minestrina con cicerchie Spezzatino di pollo Broccoli gratinati Pane al mais Strudel | Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane al mais Frutta fresca | Riso al pomodoro grana padano Purè Pane al mais Yogurt | Trofie all'olio Tacchino al forno Fagiolini all'olio Pane al mais Frutta fresca |
| 3 - 7 DIC '18 28 GEN -1 FEB '19 25 FEB-1 MAR '19 | Gnocchetti sardi al ragù Monteveronese Spinaci all'olio Pane al mais Yogurt frutta | Minestrina in brodo vegetale Frittata Patate al forno Pane al mais Frutta fresca | Crema di ceci con crostini Scaloppina di vitellone Zucchine al pomodoro Pane al mais Frutta fresca | Riso in bianco Polpette di pollo Carote julienne Pane al mais Budino | Orecchiette al pomodoro Seppioline in umido Piselli brasati Pane al mais Frutta fresca |

INGREDIENTI BIO: pane / pane con uvetta e base pizza (Sobon), yogurt, frutta, verdura, pasta, legumi secchi, carne di pollo, uova

Riesco, con sede a Saccolongo (PD), è un'IMPRESA SOCIALE con più di 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione (ristorazione collettiva e banqueting). Riesco è nata per rispondere a due bisogni del territorio:

Creare opportunità di lavoro per persone con disabilità.
Mangiare bene e sano in pausa pranzo



Panificati Bio

Possibilità di scegliere panificati Bio prodotti in un nostro stabilimento dedicato con metodi di lunga lievitazione e pasta madre.



Verdure

Più utilizzo di verdure fresche al posto dei surgelati. Lavorare le verdure è un'occasione di integrazione lavorativa per persone con disabilità.



Le altre attenzioni

Ampio utilizzo di cereali
NO glutammato
Salumi senza polifosfati
Carne fresca italiana
Ingredienti equo solidali
Filieri sostenibili



La cucina

Utilizzo di tecniche di cottura che preservano le proprietà degli alimenti (vapore, bassa temperatura, sottovuoto). Tanta varietà dei piatti proposti. Dolci artigianali fatti in casa. Ampia proposta di insalatone e piatti vegani.