

Associazione Scuola Cattolica “E. Vendramini”

Sede: 36061 Bassano del Grappa (VI) – Via Col Fagheron 65 – tel. 0424 511584

e-mail: istituto.vendramini@tiscali.it - segreteria.ascev@tiscali.it

Codice Fiscale e Partita IVA: 02009030244

TIPOLOGOIA DI PRODOTTI ED ALLERGENI

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Tipi di FRUTTA FRESCA DI STAGIONE proposti a rotazione:

MELA, PERA, BANANA, MELONE, FRAGOLA, ANGURIA, ALBICOCCA, PESCA, CILIEGIE, PRUGNA, UVA

Tipi di VERDURA DI STAGIONE proposti:

ZUCCHINE, POMODORO, MELANZANA, PEPERONE, INSALATA, VALERIANA, ASPARAGI BIANCHI E VERDI, CETRIOLI, CAPPUCCIO, SEDANO, CAROTE, CIPOLLA, SEDANO RAPA, RAPE ROSSE

ALLERGENI

9 SEDANO

www.vendraminibassano.it

MENU AUTUNNO – INVERNO

Tipi di FRUTTA DI STAGIONE proposti a rotazione:
MELA, PERA, BANANA, ARANCIO, KIWI, MANDARANCIO

Tipi di VERDURA DI STAGIONE proposti:
BROCCOLI, CAVOLFIORI, RAPE ROSSE, RADICCHIO ROSSO E VARIEGATO, PORRI, ZUCCA, VERZE, CAVOLO
CAPPUCCIO VERDE E VIOLA, FINOCCHI, FAGIOLINI, CARCIOFI, CAROTE, SPINACI, SEDANO, CIPOLLA

ALLERGENI

9 SEDANO

Tipi di FORMAGGIO proposti a rotazione:

CACIOTTA, STRACCHINO, RICOTTA, ASIAGO DOLCE, PARMIGIANO, MOZZARELLA

Tipi di LEGUME:

FAGIOLI (di diversi tipi), CECI, LENTICCHIE, PISELLI

Tipi di PESCE proposto a rotazione:

MERLUZZO, SEPIE, SGOMBRO, CODA DI ROSPO, MISTO PER SUGO

Tipi di CARNE proposti:

POLLO, TACCHINO

Tipi di PANE a rotazione:

INTEGRALE, SEMI INTEGRALE

L'OLIO utilizzato per la preparazione dei pasti è esclusivamente OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Tipi di MERENDA:

FRUTTA DI STAGIONE a rotazione, BISCOTTI, PANE E MARMELLATA, YOGURT, TORTA FATTA DALLA CUOCA, CAROTE