

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI' 11/09/2024	GIOVEDI' 12/09/2024	VENERDI' 13/09/2024
1ª Settimana	PRIMO			P1 PASTA S.G. AL PESTO	P1 RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P3 PASTA S.G. AL POMODORO
	SECONDO			S2 PROSCIUTTO COTTO S.G.	S5 PISELLI BIO SPADELLATI	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO			C1 INSALATA MISTA BIO	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT			D2 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D4 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.
		LUNEDI' 16/09/2024	MARTEDI' 17/09/2024	MERCOLEDI' 18/09/2024	GIOVEDI' 19/09/2024	VENERDI' 20/09/2024
2ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA S.G. AL POMODORO BIO E BASILICO	P1 CREMA DI PISELLI BIO CON RISO	P3 PASTA S.G. AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO	
	SECONDO	S5 FETTINA DI CARNE S.G.	S1 FORMAGGIO MOZZARELLA	S1 MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	S1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	S2 FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA	C2 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.
		LUNEDI' 23/09/2024	MARTEDI' 24/09/2024	MERCOLEDI' 25/09/2024	GIOVEDI' 26/09/2024	VENERDI' 27/09/2024
3ª Settimana	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI BIO	PIATTO UNICO		P3 PASTA S.G. ALL'OLIO
	SECONDO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S5 ROSTICCATA DI POLLO BIO	S5 FINOCCHI BIO ALL'OLIO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 PURE' DI FAGIOLI S.G.
	CONTORNO	C1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	D2 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D3 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.
		LUNEDI' 30/09/2024	MARTEDI' 01/10/2024	MERCOLEDI' 02/10/2024	GIOVEDI' 03/10/2024	VENERDI' 04/10/2024
4ª Settimana	PRIMO	P3 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 RISO BIO IN BRODO	P4 PASTA S.G. AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO	
	SECONDO	S2 MERLUZZO ALLA VICENTINA	S1 FETTINA DI CARNE S.G.	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S3 FORMAGGIO STRACCHINO	S5 CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 FAGIOLINI BIO IN TEGAME	C1 PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.
		LUNEDI' 07/10/2024	MARTEDI' 08/10/2024	MERCOLEDI' 09/10/2024	GIOVEDI' 10/10/2024	VENERDI' 11/10/2024
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO		P4 PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA S.G. ALL'ORTOLANA
	SECONDO	S1 RISO BIO ALL'OLIO - cont	S2 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 PURE' DI FAGIOLI S.G.	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S5 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 BIETA BIO ALL'OLIO	C2 PURE' DI PATATE S.G. BIO
	DESSERT	D1 PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.	D4 FRUTTA FRESCA BIO + CRACKERS S.G.

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI' 11/09/2024	GIOVEDI' 12/09/2024	VENERDI' 13/09/2024
1ª Settimana	PRIMO			P1 PASTA senza soia BIO ALL'OLIO	P1 RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P3 PASTA senza soia AL POMODORO
	SECONDO			S2 PROSCIUTTO COTTO	S5 FORMAGGIO	S1 MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO
	CONTORNO			C1 INSALATA MISTA BIO	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT			D2 FRUTTA FRESCA BIO	D4 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRITTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI' 16/09/2024	MARTEDI' 17/09/2024	MERCOLEDI' 18/09/2024	GIOVEDI' 19/09/2024	VENERDI' 20/09/2024
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P1 PASTA senza soia AL POMODORO BIO BASILICO	P1 RISO ALL'OLIO	P3 GNOCCHI AL POMODORO BIO	P4 PASTA senza soia AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO P.U.	P2 RISO BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S5 FETTINA DI CARNE S.G.	S1 FORMAGGIO MOZZARELLA	S1 MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	S1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	S2 FRITTATA BIO AL FORNO
CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA	C2 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 INSALATA MISTA BIO	
DESSERT	D1 POLPA DI FRUTTA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 PLUM CAKE BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	
3ª Settimana		LUNEDI' 23/09/2024	MARTEDI' 24/09/2024	MERCOLEDI' 25/09/2024	GIOVEDI' 26/09/2024	VENERDI' 27/09/2024
				PIATTO UNICO		
	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE BIO CON RISO	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI BIO	P1 PASTA senza soia PASTICCATA CON CARNE BIO	P1 PASTA senza soia AL POMODORO BIO	P3 PASTA senza soia ALL'OLIO
	SECONDO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S5 ROSTICCATA DI POLLO BIO	S5 FINOCCHI BIO ALL'OLIO	S1 MERLUZZO GRATINATO	S1 FORMAGGIO
CONTORNO	C1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA DI CAROTE BIO	
DESSERT	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D3 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT ALLA FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	
4ª Settimana		LUNEDI' 30/09/2024	MARTEDI' 01/10/2024	MERCOLEDI' 02/10/2024	GIOVEDI' 03/10/2024	VENERDI' 04/10/2024
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	P3 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTINA BIO IN BRODO	P4 PASTA senza soia AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA senza soia	P1 PASTA senza soia AL POMODORO BIO
	SECONDO	S2 MERLUZZO ALLA VICENTINA	S1 FETTINA DI CARNE S.G.	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S3 FORMAGGIO STRACCHINO	S5 FORMAGGIO
CONTORNO	C1 FAGIOLINI BIO IN TEGAME	C1 PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1 CAROTE ALL'OLIO	
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	
5ª Settimana		LUNEDI' 07/10/2024	MARTEDI' 08/10/2024	MERCOLEDI' 09/10/2024	GIOVEDI' 10/10/2024	VENERDI' 11/10/2024
		PIATTO UNICO				
	PRIMO	P3 SPADELLATA DI POLLO BIO	P4 PASTA senza soia AL POMODORO BIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA senza soia AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI PATATE BIO CON RISO
	SECONDO	S1 RISO BIO ALL'OLIO - cont	S2 MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO	S1 FORMAGGIO	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S5 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 BIETA BIO ALL'OLIO	C2 PURE' DI PATATE BIO	
DESSERT	D1 BUDINO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO	

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI' 11/09/2024	GIOVEDI' 12/09/2024	VENERDI' 13/09/2024
1ª Settimana	PRIMO			P1 PASTA BIO AL PESTO	P1 RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P3 PASTA BIO AL POMODORO
	SECONDO			S2 FORMAGGIO	S5 PISELLI BIO SPADELLATI	S1 MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO
	CONTORNO			C1 INSALATA MISTA BIO	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT			D2 FRUTTA FRESCA BIO	D4 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRITTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 16/09/2024	MARTEDI' 17/09/2024	MERCOLEDI' 18/09/2024	GIOVEDI' 19/09/2024	VENERDI' 20/09/2024
		PIATTO UNICO				
2ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	P1 CREMA DI PISELLI BIO CON RISO	P3 GNOCCHI AL POMODORO BIO	P4 PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO P.U.	P2 RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	S5 POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1 FORMAGGIO MOZZARELLA	S1 MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	S1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	S2 FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA	C2 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1 POLPA DI FRUTTA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 PLUM CAKE BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 23/09/2024	MARTEDI' 24/09/2024	MERCOLEDI' 25/09/2024	GIOVEDI' 26/09/2024	VENERDI' 27/09/2024
		PIATTO UNICO				
3ª Settimana	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI BIO	P1 PASTA BIO PASTICCIA CON CARNE BIO	P1 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3 PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S5 ROSTICCATA DI POLLO BIO	S5 FINOCCHI BIO ALL'OLIO	S1 MERLUZZO GRATINATO	S1 PURE' DI LENTICCHIE E CAROTE BIO
	CONTORNO	C1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D3 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT ALLA FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 30/09/2024	MARTEDI' 01/10/2024	MERCOLEDI' 02/10/2024	GIOVEDI' 03/10/2024	VENERDI' 04/10/2024
		PIATTO UNICO				
4ª Settimana	PRIMO	P3 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTINA BIO IN BRODO	P4 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	P1 FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO
	SECONDO	S2 MERLUZZO ALLA VICENTINA	S1 POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S3 FORMAGGIO STRACCHINO	S5 CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 FAGIOLINI BIO IN TEGAME	C1 PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
		LUNEDI' 07/10/2024	MARTEDI' 08/10/2024	MERCOLEDI' 09/10/2024	GIOVEDI' 10/10/2024	VENERDI' 11/10/2024
		PIATTO UNICO				
5ª Settimana	PRIMO	P3 SPADELLATA DI POLLO BIO CON VERDURE	P4 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA BIO ALL'ORTOLANA	P1 CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI
	SECONDO	S1 RISO BIO ALL'OLIO - cont	S2 MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO	S1 PURE' DI CECI BIO ALLA PIZZAIOLA	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S5 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 BIETA BIO ALL'OLIO	C2 PURE' DI PATATE BIO
	DESSERT	D1 PLUM CAKE BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI' 11/09/2024	GIOVEDI' 12/09/2024	VENERDI' 13/09/2024
1ª Settimana	PRIMO			P1 PASTA BIO AL PESTO	P1 RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P3 PASTA BIO AL POMODORO
	SECONDO			S2 FORMAGGIO	S5 PISELLI BIO SPADELLATI	S1 FORMAGGIO O FRITTATA
	CONTORNO			C1 INSALATA MISTA BIO	C2 CAROTE BIO ALL'OLIO	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT			D2 FRUTTA FRESCA BIO	D4 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRITTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 16/09/2024	MARTEDI' 17/09/2024	MERCOLEDI' 18/09/2024	GIOVEDI' 19/09/2024	VENERDI' 20/09/2024
		PIATTO UNICO				
2ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	P1 CREMA DI PISELLI BIO CON RISO	P3 GNOCCHI AL POMODORO BIO	P4 PASTA BIO AI PISELLI	P2 RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	S5 PISELLI SPADELLATI	S1 FORMAGGIO MOZZARELLA	S1 FORMAGGIO	S1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	S2 FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA	C2 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1 POLPA DI FRUTTA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 PLUM CAKE BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 23/09/2024	MARTEDI' 24/09/2024	MERCOLEDI' 25/09/2024	GIOVEDI' 26/09/2024	VENERDI' 27/09/2024
		PIATTO UNICO				
3ª Settimana	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI BIO	P1 PASTA BIO PASTICCIA ALLE VERDURE	P1 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3 PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S5 FAGIOLI ALL'OLIO	S5 FINOCCHI BIO ALL'OLIO	S1 FORMAGGIO	S1 PURE' DI LENTICCHIE E CAROTE BIO
	CONTORNO	C1 ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D3 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT ALLA FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 30/09/2024	MARTEDI' 01/10/2024	MERCOLEDI' 02/10/2024	GIOVEDI' 03/10/2024	VENERDI' 04/10/2024
		PIATTO UNICO				
4ª Settimana	PRIMO	P3 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTINA BIO IN BRODO	P4 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1 CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	P1 FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO
	SECONDO	S2 FORMAGGIO	S1 PISELLI IN TEGAME	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S3 FORMAGGIO STRACCHINO	S5 CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 FAGIOLINI BIO IN TEGAME	C1 PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO	C1 SPINACI BIO ALL'OLIO	C2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1 INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
		LUNEDI' 07/10/2024	MARTEDI' 08/10/2024	MERCOLEDI' 09/10/2024	GIOVEDI' 10/10/2024	VENERDI' 11/10/2024
		PIATTO UNICO				
5ª Settimana	PRIMO	P3 FAGIOLI ALL'UCCELLETO	P4 PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA BIO ALL'ORTOLANA	P1 CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI
	SECONDO	S1 RISO BIO ALL'OLIO - cont	S2 FORMAGGIO	S1 PURE' DI CECI BIO ALLA PIZZAIOLA	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE	S5 FORMAGGIO
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C1 CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 BIETA BIO ALL'OLIO	C2 PURE' DI PATATE BIO
	DESSERT	D1 PLUM CAKE BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale