

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI' 11/09/2024		GIOVEDI' 12/09/2024		VENERDI' 13/09/2024	
1° Settimana	PRIMO				P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P3	PASTA BIO AL POMODORO	
	SECONDO				S2	PROSCIUTTO COTTO	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	
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 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	
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 CROSTINI	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI BIO	P1	PASTA BIO PASTICCATA 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	
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 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	
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 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