

		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 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
		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 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
		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