

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	PASTA S.G. AI BROCCOLI senza farina	PIZZA MARGHERITA S.G.	PASSATO DI VERDURA CON RISO	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE	FAGIOLINI ALL'OLIO	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	PISELLI SPADELLATI	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA VERDE	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
2 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	PASTA S.G. AL POMODORO	CREMA DI PISELLI O FAGIOLI CON RISO	PASTA S.G. AL RAGU'	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO ALL'ORTOLANA
	SECONDO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI ALL'OLIO	FIL. MERLUZZO ALL'OLIO E LIMONE	FRITTATA AL FORNO S.G.
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE TRIFOLATE	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	BROCCOLI ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
3 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	CREMA DI PATATE CON RISO senza farina	RISO AL RADICCHIO S.G.	PASTA S.G. ALL'OLIO	PASTA S.G. AL RAGU'	PASTA S.G. AL POMODORO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	ROSTICCIA DI POLLO S.G.	MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	SPINACI ALL'OLIO	PISELLI SPADELLATI
	CONTORNO	CAROTE E CAVOLFIORI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	INSALATA DI CAROTE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	BUDINO S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
4 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	RISO AL POMODORO	RISO IN BRODO VEGETALE	PASTA S.G. AL POMODORO	CREMA DI PISELLI CON RISO	PIZZA MARGHERITA S.G.
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO STRACCHINO	CAROTE ALL'OLIO
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE E CAROTE ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	BUDINO S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
5 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	SPADELLATA DI POLLO CON VERDURE	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA	CREMA DI PATATE CON RISO
	SECONDO	RISO ALL'OLIO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	PISELLI ALL'OLIO	UOVA STRAPAZZATE	FETTINA DI TACCHINO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE E CAVOLFIORI	INSALATA MISTA DI STAGIONE	BIETA ALL'OLIO	PURE' DI PATATE S.G.
	DESSERT	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA

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'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	PASTA S/SOIA AI BROCCOLI	PASTA S/SOIA AL POMODORO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO BIO SENZA POL*	FORMAGGIO STRACCHINO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	PASTA S/SOIA AL RAGU'	PASTA S/SOIA AL POMODORO	RISO AL POMODORO
	SECONDO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE BIO TRIFOLATE	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO	RISO AL RADICCHIO	PASTA S/SOIA ALL'OLIO	PASTA S/SOIA AL RAGU'	PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	ROSTICCATA DI POLLO	MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	SPINACI BIO ALL'OLIO	PROSCIUTTO COTTO
	CONTORNO	CAROTE E CAVOLFIORI	INSALATA MISTA BIO	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana	PRIMO	RISO AL POMODORO	RISO IN BRODO VEGETALE	PASTA S/SOIA AL POMODORO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO CASATELLA	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	INSALATA MISTA	PATATE E CAROTE ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO
5ª Settimana	PRIMO	SPADELLATA DI POLLO SENZA VERDURA	PASTA S/SOIA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO
	SECONDO	RISO ALL'OLIO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO	UOVA STRAPAZZATE	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PATATE BIO AL FORNO
	DESSERT	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	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'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON CROSTINI	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA AL POMODORO
	SECONDO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	PISELLI BIO SPADELLATI	MERLUZZO GRATINATO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA BIO RAGU' DI CARNI BIANCHE	GNOCCHI AL POMODORO BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	RISO AL RADICCHIO	PASTA BIO ALL'OLIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA GRATINATA AL RAGU' NO MAIALE	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	ROSTICCIA DI POLLO	MERLUZZO AL POMODORO E PATATE	SPINACI BIO ALL'OLIO	PURE' DI LENTICCHIE
	CONTORNO	CAVOLFIORI, BROCCOLI BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTINA IN BRODO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	<b>PIATTO UNICO</b> FOCACCIA AL POMODORO E STRACCHINO
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	POLPETTE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO STRACCHINO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE E CAROTE ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
5ª Settimana	PRIMO	<b>PIATTO UNICO</b> SPADELLATA DI POLLO CON VERDURE	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA ALL'ORTOLANA	CREMA DI VERDURE BIO CON RISO BIO
	SECONDO	RISO ALL'OLIO -cont	MERLUZZO OLIO E LIMONE	PURE' DI CECI ALLA PIZZAIOLA	UOVA STRAPAZZATE	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PURE' DI PATATE
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	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'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON CROSTINI	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA AL POMODORO
	SECONDO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO	PISELLI BIO SPADELLATI	FORMAGGIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA BIO AI PISELLI	GNOCCHI AL POMODORO BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	CECI BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	FORMAGGIO	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	RISO AL RADICCHIO	PASTA BIO ALL'OLIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA GRATINATA AL RAGU' VEGETALE	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	PISELLI ALL'OLIO	FORMAGGIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PURE' DI LENTICCHIE
	CONTORNO	CAVOLFIORI, BROCCOLI BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTINA IN BRODO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA	<b>PIATTO UNICO</b> FOCACCIA AL POMODORO E STRACCHINO
	SECONDO	PISELLI ALL'OLIO	FORMAGGIO	UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO STRACCHINO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE E CAROTE ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO §	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
5ª Settimana	PRIMO	<b>PIATTO UNICO</b> LENTICCHIE IN UNIDO CON VERDURE	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA ALL'ORTOLANA	CREMA DI VERDURE BIO CON RISO BIO
	SECONDO	RISO ALL'OLIO -cont	FORMAGGIO	PURE' DI CECI ALLA PIZZAIOLA	UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PURE' DI PATATE
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	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