

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	PIZZA MARGHERITA BIO		CREMA DI VERDURE BIO CON CROSTINI		
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO		PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		PATATE BIO AL FORNO		
	DESSERT	PLUM CAKE BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
2 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO		<b>PIATTO UNICO</b> SPAGHETTI BIO RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO		
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		CAVOLFIORI BIO AL FORNO		
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO		PLUM CAKE BIO		
3 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI		PASTA BIO ALL'OLIO		
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO		MERLUZZO AL POMODORO E PATATE		
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO		FAGIOLINI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
4 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PASTA BIO AL POMODORO BIO		
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO		UOVA BIO STRAPAZZATE		
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO		SPINACI BIO ALL'OLIO §		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
5 <sup>a</sup> Settimana	PRIMO	<b>PIATTO UNICO</b> SPAPELLATA DI POLLO BIO CON VERDURE BIO		RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO		
	SECONDO	RISO BIO ALL'OLIO cont		PURE' DI CECI BIO ALLA PIZZAIOLA		
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO		INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO		
	DESSERT	PLUM CAKE 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