

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO	PASTA S.G. AL POMODORO E RICOTTA	RISO BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO BIO S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	PISELLI BIO SPADELLATI	MERLUZZO AL POMODORO BIO E PATATE BIO S.G.	PURE' DI PATATE BIO E ZUCCA S.G.	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
2ª Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA S.G. AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO S.G.	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA S.G. BIO	PASTA S.G. BIO AI BROCCOLI BIO S.G.	RISO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE S.G.	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
3ª Settimana	PRIMO	PASTA S.G. BIO ALL'ORTOLANA BIO S.G.	CREMA DI ZUCCA CON RISO	PASTA S.G. ALL'OLIO	RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO S.G.	PIATTO UNICO PASTA S.G. BIO AI PISELLI S.G.
	SECONDO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	PROSCIUTTO COTTO BIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E FAGIOLINI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.
4ª Settimana	PRIMO	PASTA S.G. BIO AL POMODORO BIO	PASTA S.G. BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA S.G. BIO AL RAGU' BIO S.G.	PASSATO DI VERDURA BIO CON RISO BIO S.G.	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO S.G.
	SECONDO	PISELLI ALL'OLIO S.G.	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA DI POLLO BIO S.G.	UOVA BIO STRAPAZZATE S.G.
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA S.G.	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA S.G.	RISO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO S.G.	PASTA S.G. BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI PISELLI S.G. CON RISO S.G.
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE S.G.	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + 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

PRODOTTI BIOLOGICI FORNITI: PASTA S.G. DI SEMOLA - POLPA DI POMODORO - PUREA DI FRUTTA - FETTE BISCOTTATE MONODOSE

PRODOTTI DOP E IGP FORNITI: ASIAGO DOP - MONTASIO DOP - GRANA PADANO DOP - RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP - RADICCHIO DI VERONA IGP - RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO E RICOTTA	RISO BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO
	SECONDO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FORMAGGIO	MERLUZZO AL POMODORO BIO E PATATE BIO	PURE' DI PATATE BIO E ZUCCA	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	CAROTE ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA SENZA SOIA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	PASTA SENZA SOIA BIO AI BROCCOLI BIO	RISO IN BRODO VEGETALE (PATATE, CAROTE E ZUCCHINE)
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO	<u>HAMBURGER DI MANZO BIO</u>	MERLUZZO ALLA VICENTINA DELICATO
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	INSALATA MISTA	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	PASTA SENZA SOIA BIO AL POMODORO	CREMA DI ZUCCA CON RISO	PASTA SENZA SOIA ALL'OLIO	RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	PROSCIUTTO COTTO BIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	FORMAGGIO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
4ª Settimana	PRIMO	PASTA SENZA SOIA BIO AL POMODORO BIO	PASTA SENZA SOIA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA SENZA SOIA BIO AL RAGU' BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO
	SECONDO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	MERLUZZO OLIO E LIMONE	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA DI POLLO BIO	UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana	PRIMO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO	RISO IN BRODO VEGETALE (PATATE, CAROTE E ZUCCHINE)	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO	PASTA SENZA SOIA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO
	SECONDO	MOZZARELLA	FETTINA DI TACCHINO BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	FINOCCHI ALL'OLIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA 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	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO	GNOCCHI AL POMODORO E RICOTTA	RISO BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO BIO	TAGLIATELLE AL POMODORO BIO
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	PISELLI BIO SPADELLATI	MERLUZZO AL POMODORO BIO E PATATE BIO	PURE' DI PATATE BIO E ZUCCA	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO SPAGHETTI BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTINA BIO IN BRODO
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO	HAMBURGER DI MANZO BIO	MERLUZZO ALLA VICENTINA DELICATO
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	GNOCCHI ALLA ROMANA	RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E FAGIOLINI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO NO MAIALE	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO
	SECONDO	PURE' DI CECI BIO	MERLUZZO GRATINATO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA DI POLLO BIO	UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO	PASTINA BIO IN BRODO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	FORMAGGIO	MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA 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	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO	GNOCCHI AL POMODORO E RICOTTA	RISO BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO FORMAGGIO O FRITTATA	TAGLIATELLE AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO	PISELLI BIO SPADELLATI	FORMAGGIO O UOVA	PURE' DI PATATE BIO E ZUCCA	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO SPAGHETTI BIO AI PISELLI	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTINA BIO IN BRODO
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO	FORMAGGIO	FORMAGGIO O UOVA DELICATO
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	GNOCCHI ALLA ROMANA	RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	FORMAGGIO O UOVA	FORMAGGIO	FORMAGGIO O UOVA	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E FAGIOLINI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AI PISELLI	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO
	SECONDO	PURE' DI CECI BIO	FORMAGGIO O UOVA	SPINACI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO O UOVA	UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO	PASTINA BIO IN BRODO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO O UOVA	FORMAGGIO	FORMAGGIO O UOVA	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA 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