



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	PRIMO	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO		PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
2ª Settimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO		
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE		FORMAGGIO STRACCHINO		
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO		CAROTE BIO TRIFOLATE		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
3ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO		GNOCCHI ALLA ROMANA		
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO		SOVRACOSCE DI POLLO BIO		
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO		BROCCOLI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' BIO		
	SECONDO	PURE' DI CECI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO		
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO		ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA 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