

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
1ª Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	RISO ALLA MINAESE S.G.	P1	PASTA S.G. AL RAGU' S.G.	P1	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA S.G.	P1	PASSATO DI VERDURE BIO § CON RISO BIO	P2	PASTA S.G. ALL'OLIO
	SECONDO	S1	MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	S2	FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO S.G.	S1	FAGIOLI S.G. ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PURE' DI PATATE S.G.	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D4	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
2ª Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P2	PASTA S.G. ALL'OLIO	P4	CREMA DI CAROTE S.G. CON RISO BIO	P1	PASTA S.G. AI PISELLI S.G.	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO S.G.	P3	PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	HAMBURGER DI MANZO BIO	S1	ROSTICCIA DI POLLO S.G.	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO S.G.	S1	UOVA BIO STRAPAZZATE O FRITTATA S.G.
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME S.G.
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D3	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
3ª Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P4	CREMA DI FAGIOLI S.G. CON PASTINA S.G.	P3	RISO BIO AL POMODORO BIO S.G.	P1	PASTA S.G. AL PESTO S.G.	P1	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA S.G.	P1	RISO ALLA CAPRESE S.G. (pomodoro e mozzarella)
	SECONDO	S2	MOZZARELLA	S1	FIL. PLATESSA ALL'OLIO E LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO S.G.	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	PLUM CAKE S.G. S.G + CRACKERS S.G.	
4ª Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI S.G.	P1	PASTA S.G. ALL'OLIO	P4	PASSATO DI VERDURE CON RISO	P1	PASTICCIO S.G.	P3	PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	HAMBURGER DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA S.G.	S5	INSALATA DI LEGUMI S.G.	S2	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C1	SPINACI BIO IN TEGAME	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO	C1	PURE' DI PATATE S.G.	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INSALATA MISTA BIO
DESSERT	D1	FRESCA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
5ª Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	PIZZA MARGHERITA S.G.	P1	PASTA S.G. AL PESTO S.G.	P1	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI PATATE CON RISO BIO
	SECONDO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE S.G.	S1	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO S.G.	S5	PISELLI BIO SPADELLATI	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	C2	INSALATA DI CAROTE	C2	INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C2	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
DESSERT	D3	GELTO S.G. S.G. + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D4	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 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' 18/03/2024	MARTEDI' 19/03/2024	MERCOLEDI' 20/03/2024	GIOVEDI' 21/03/2024	VENERDI' 22/03/2024
1ª Settimana	PRIMO	P1 RISO ALLA MILANESE	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU'	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P2 PASTA S/SOIA ALL'OLIO
	SECONDO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	S2 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1 SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 INSALATA DI FINOCCHI	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1 PURE' DI PATATE BIO	C2 INSALATA DI CAPUCCIO BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 25/03/2024	MARTEDI' 26/03/2024	MERCOLEDI' 27/03/2024	GIOVEDI' 28/03/2024	VENERDI' 29/03/2024
2ª Settimana	PRIMO	P2 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P4 CREMA DI CAROTE BIO CON RISO	P1 PASTAS/SOIA AL POMODORO	P1 RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 HAMBURGER DI MANZO BIO	S1 ROSTICCIA DI POLLO BIO con pomodoro BIO	S5 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1 MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE O FRITTATA SEMPLICE
	CONTORNO	C2 INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 CAROTE ALL'OLIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 BIETA BIO IN TEGAME
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D3 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 01/04/2024	MARTEDI' 02/04/2024	MERCOLEDI' 03/04/2024	GIOVEDI' 04/04/2024	VENERDI' 05/04/2024
3ª Settimana	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P3 RISO BIO AL POMODORO BIO	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 RISO ALLA CAPRESE (pomodoro e mozzarella)
	SECONDO	S2 MOZZARELLA	S1 FIL. PLATESSA OLIO E LIMONE	S1 FRITTATA BIO AL FORNO	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2 INSALATA DI FINOCCHI
	DESSERT	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
		LUNEDI' 08/04/2024	MARTEDI' 09/04/2024	MERCOLEDI' 10/04/2024	GIOVEDI' 11/04/2024	VENERDI' 12/04/2024
4ª Settimana	PRIMO	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P4 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU'	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 HAMBURGER DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S5 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S2 STRACCHINO	S5 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO IN TEGAME	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO	C1 PURE' DI PATATE BIO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1 INSALATA MISTA
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 15/04/2024	MARTEDI' 16/04/2024	MERCOLEDI' 17/04/2024	GIOVEDI' 18/04/2024	VENERDI' 19/04/2024
5ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P4 CREMA DI PATATE CON RISO BIO
	SECONDO	S5 FORMAGGIO STRACCHINO	S1 SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1 MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	S5 FORMAGGIO ASIAGO/ FRITTATA	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C2 INSALATA DI CAROTE	C2 INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI ALL'OLIO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT	D3 GELATO	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

Il direttore di locale

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'					
1ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	BIGOLI AL RAGU' BIO (NO MAIALE)	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO § CON PASTINA BIO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	S2	FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETO
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
2ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON PASTINA BIO	P1	TAGLIATELLE AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	HAMBURGER DI MANZO BIO	S1	ROSTICCIA DI POLLO BIO con pomodoro BIO	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	FIL. MERLUZZO AL POMODORO BIO E ORIGANO	S1	UOVA BIO STRAPAZZATE O FRITTATA BIO
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
3ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P4	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	P3	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	ORZOTTO BIO ALLA CAPRESE
	SECONDO	S2	MOZZARELLA	S1	FIL. PLATESSA ALLA MUGNAIA	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
DESSERT	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	PLUM CAKE BIO	
4ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	P4	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	P1	PASTA BIO PASTICCIA DI CARNI BIANCHE BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	HAMBURGER DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	S5	INSALATA DI LEGUMI BIO	S2	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO
	CONTORNO	C1	SPINACI BIO IN TEGAME	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INSALATA MISTA BIO
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
5ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	PIZZA MARGHERITA BIO	P1	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	P1	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO
	SECONDO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1	MERLUZZO AL POMODORO BIO E ORIGANO	S5	PISELLI BIO SPADELLATI	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C2	INSALATA DI CAROTE BIO	C2	INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C2	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
DESSERT	D3	GELATO	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

Il direttore di locale

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'					
1ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	SPAGHETTI AI PISELLI	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO § CON PASTINA BIO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO O FRITTATA	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	S2	FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1	FORMAGGIO	S1	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETO
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
2ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON PASTINA BIO	P1	TAGLIATELLE AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO	S1	FORMAGGIO O FRITTATA	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	FORMAGGIO	S1	UOVA BIO STRAPAZZATE O FRITTATA BIO
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
3ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P4	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	P3	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	ORZOTTO BIO ALLA CAPRESE (pomodoro e mozzarella)
	SECONDO	S2	MOZZARELLA	S1	FORMAGGIO	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FORMAGGIO O FRITTATA	S5	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
DESSERT	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	PLUM CAKE BIO	
4ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	P4	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	P1	PASTA AI PISELLI	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO	S5	INSALATA DI LEGUMI BIO	S2	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FORMAGGIO O FRITTATA
	CONTORNO	C1	SPINACI BIO IN TEGAME	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INSALATA MISTA BIO
DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
5ª Settimana			<b>PIATTO UNICO</b>								
	PRIMO	P1	PIZZA MARGHERITA BIO	P1	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	P1	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO
	SECONDO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FORMAGGIO	S1	FORMAGGIO O FRITTATA ORIGANO	S5	PISELLI BIO SPADELLATI	S1	FORMAGGIO
	CONTORNO	C2	INSALATA DI CAROTE BIO	C2	INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C2	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
DESSERT	D3	GELATO	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