

		LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
1° Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	GAMIGNA ALL'UOVO AL RAGU' BIO	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	
2° Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON PASTINA BIO	P1	GRAMIGNA ALL'UOVO AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	HAMBURGER DI MANZO BIO	S1	ROSTICCATA 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	
3° Settimana				PIATTO UNICO							
	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	
4° Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	P1	PASTA BIO PASTICCATA 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	
5° Settimana				PIATTO UNICO							
	PRIMO	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO CON STRACCHINO E ROSMARINO	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	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	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