

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana				PIATTO UNICO		
	PRIMO P1	RISO BIO ALLA MILANESE		P1 BIGOLI AL RAGU' BIO		
	SECONDO S1	MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO		S2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO		
	CONTORNO C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §		C1 INSALATA DI FINOCCHI BIO		
DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D2 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO			
2ª Settimana				PIATTO UNICO		
	PRIMO P2	PASTA BIO ALL'OLIO		P1 TAGLIATELLE AI PISELLI BIO		
	SECONDO S1	HAMBURGER DI MANZO BIO		S5 CAROTE BIO ALL'OLIO §		
	CONTORNO C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO		C2 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO		
DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D3 PLUM CAKE BIO			
3ª Settimana						
	PRIMO P4	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO		P1 PASTA BIO AL PESTO		
	SECONDO S2	MOZZARELLA		S1 FRITTATA BIO AL FORNO		
	CONTORNO C1	CAROTE BIO TRIFOLATE		C2 FAGIOLINI BIO TRIFOLATI		
DESSERT D2	POLPA DI FRUTTA BIO		D1 FRUTTA FRESCA BIO			
4ª Settimana				PIATTO UNICO		
	PRIMO P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI		P4 PASTA BIO PASTICCIA DI CARNI BIANCHE BIO		
	SECONDO S1	HAMBURGER DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO		S2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE		
	CONTORNO C1	SPINACI BIO IN TEGAME		C1 INSALATA DI FINOCCHI BIO		
DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO			
5ª Settimana						
		PIATTO UNICO				
	PRIMO P1	PIZZA MARGHERITA BIO		P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO		
	SECONDO S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE		S1 MERLUZZO AL POMODORO BIO E ORIGANO		
CONTORNO C2	INSALATA DI CAROTE BIO		C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO			
DESSERT D3	GELATO		D1 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