

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO		RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO		
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO BIO SENZA POL*		PISELLI BIO SPADELLATI		
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
2ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO		PASTA BIO AL POMODORO BIO		
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO		FORMAGGIO MOZZARELLA		
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO		SPINACI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
3ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI		PIATTO UNICO SPAGHETTI BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO		
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO		CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO		
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO		INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
4ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PASTA BIO AL POMODORO BIO		
	SECONDO	FRITTATA BIO ALLE VERDURE BIO		MERLUZZO OLIO E LIMONE		
	CONTORNO	FINOCCHI BIO AL FORNO		BROCCOLI BIO IN TEGAME		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
5ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO		PASTINA BIO IN BRODO		
	SECONDO	BROCCOLI BIO IN TEGAME		TACCHINO BIO ALLA PIASTRA		
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO		PATATE E CAROTE BIO AL FORNO		
	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 in vigore

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale