

# ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO GLUTINE ALTAVILLA

INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo

|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'                             | VENERDI'                                   |
|--------------------------|----------|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | CREMA DI VERDURA S.G.                             | PASTA S.G. AL POMODORO E RICOTTA        | PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE      | RISO BIO ALL'OLIO EVO                | PASTA S.G. AL POMODORO BIO                 |
|                          | SECONDO  | STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA            | PISELLI BIO SPADELLATI                  | MERLUZZO AL POMODORO BIO            | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO S.G. | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP              |
|                          | CONTORNO | PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME                  | INSALATA MISTA BIO                      | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO        | INSALATA MISTA BIO                   | SPINACI BIO ALL'OLIO                       |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.                     | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.           | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.       | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.        | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.              |
|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'                             | VENERDI'                                   |
| 2 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | PASTA S.G. ALL'OROLANA S.G.                       | CREMA DI VERDURA S.G. CON RISO          | PASTA S.G. AL POMODORO BIO          | RISO AL RADICCHIO S.G.               | PIATTO UNICO<br>PASTA S.G. AI PISELLI S.G. |
|                          | SECONDO  | MERLUZZO GRATINATO S.G.                           | PROSCIUTTO COTTO BIO                    | SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO        | FORMAGGIO ASIAGO DOP                 | BROCCOLI BIO ALL'OLIO                      |
|                          | CONTORNO | CAROTE BIO ALL'OLIO                               | SPINACI BIO ALL'OLIO                    | FINOCCHI BIO AL FORNO               | INSALATA MISTA BIO                   | INSALATA MISTA BIO                         |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.                     | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.           | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.       | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.        | PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.             |
|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'                             | VENERDI'                                   |
| 3 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | RISO BIO AL POMODORO BIO                          | PIATTO UNICO<br>PASTA S.G. AL RAGU'     | CREMA DI PISELLI S.G. CON RISO      | PASTA S.G. AI CAVOLFIORI S.G.        | PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE             |
|                          | SECONDO  | FRITTATA S.G. AL FORNO                            | FAGIOLINI BIO IN TEGAME                 | FORMAGGIO                           | FETTINA DI TACCHINO                  | MERLUZZO GRATINATO S.G.                    |
|                          | CONTORNO | BROCCOLI BIO ALL'OLIO                             | INSALATA MISTA BIO                      | INS.CAROTE E CAPPUCCIO BIO          | BIETA BIO ALL'OLIO                   | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO               |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.                     | YOGURT ALLA FRUTTA S.G. + CRACKERS S.G. | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.       | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.        | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.              |
|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'                             | VENERDI'                                   |
| 4 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | RISO ALL'OLIO                                     | PASTA S.G. ALL'OLIO                     | PIATTO UNICO<br>PASTICCIO S.G.      | PASSATO DI VERDURA S.G.              | RISO AGLI SPINACI S.G.                     |
|                          | SECONDO  | PISELLI S.G. E CAVOLFIORI IN TEGAME               | MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO          | SPINACI BIO IN TEGAME               | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO S.G. | FRITTATA S.G. AL FORNO                     |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO                                | CAROTE BIO ALL'OLIO                     | INSALATA MISTA BIO                  | POLENTA S.G. E BROCCOLI              | INSALATA MISTA BIO                         |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.                     | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.           | YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.         | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.        | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.              |
|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'                                | MERCOLEDI'                          | GIOVEDI'                             | VENERDI'                                   |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | PIATTO UNICO<br>PASTA S.G. AL RAGU' DI PESCE S.G. | PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE          | RISO BIO AI BROCCOLI S.G.           | PASTA S.G. BIO AL POMODORO BIO       | PIZZA MARGHERITA S.G.                      |
|                          | SECONDO  | FINOCCHI BIO AL FORNO                             | FETTINA DI TACCHINO BIO                 | ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE S.G. | PISELLI S.G. SPADELLATI              | FORMAGGIO STRACCHINO                       |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO                                | PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO             | INSALATA MISTA BIO                  | FAGIOLINI BIO ALL'OLIO               | CAROTE BIO ALL'OLIO                        |
|                          | DESSERT  | PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.                    | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.           | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.       | FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.        | 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

# ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO FRUTTA SECCA E LEGUMI ALTAVILLA

INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo

|                          |          | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'                                      | VENERDI'                           |
|--------------------------|----------|--|--|--|---|------------------------------------|
| 1 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE                                   | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO E RICOTTA           | RISO IN BRODO VEGETALE                               | RISO BIO ALL'OLIO EVO                         | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO   |
|                          | SECONDO  | STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA                               | FORMAGGIO  | MERLUZZO AL POMODORO BIO                             | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO BIO           | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP      |
|                          | CONTORNO | PATATE ALL'OLIO  | INSALATA MISTA BIO                                   | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO                         | INSALATA MISTA BIO                            | SPINACI BIO ALL'OLIO               |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO  | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                  |
| 2 <sup>a</sup> Settimana | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'                                      |                                    |
|                          | PRIMO    | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO   | CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO          | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO                     | RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO          | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO       |
|                          | SECONDO  | MERLUZZO GRATINATO S.G.  | PROSCIUTTO COTTO BIO                                 | SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO                     | FORMAGGIO ASIAGO DOP                          | MERLUZZO OLIO E LIMONE             |
|                          | CONTORNO | CAROTE BIO ALL'OLIO  | SPINACI BIO ALL'OLIO                                 | FINOCCHI BIO AL FORNO                                | INSALATA MISTA BIO                            | BROCCOLI ALL'OLIO                  |
| 3 <sup>a</sup> Settimana | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO  | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                             | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA          |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'                                      |                                    |
|                          | PRIMO    | RISO BIO AL POMODORO BIO   | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA SENZA SOIA AL RAGU' BIO | RISO ALL'OLIO  | PASTA SENZA SOIA ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO | RISO IN BRODO VEGETALE             |
|                          | SECONDO  | FRITTATA BIO AL FORNO  | CAROTE BIO ALL'OLIO                                  | FORMAGGIO  | FETTINA DI TACCHINO BIO                       | MERLUZZO GRATINATO S.G.            |
| 4 <sup>a</sup> Settimana | CONTORNO | BROCCOLI BIO ALL'OLIO  | INSALATA MISTA BIO                                   | INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO                   | BIETA BIO ALL'OLIO                            | PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO   |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO  | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO                        | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                  |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'                                      |                                    |
|                          | PRIMO    | RISO ALL'OLIO  | PASTA SENZA SOIA ALL'OLIO EVO                        | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA SENZA SOIA AL RAGU' BIO | CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE            | RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | SECONDO  | FORMAGGIO  | MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO                       | SPINACI BIO IN TEGAME                                | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO BIO           | FRITTATA BIO AL FORNO              |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO   | CAROTE BIO ALL'OLIO                                  | INSALATA MISTA BIO                                   | POLENTA BIO E BROCCOLI BIO                    | INSALATA MISTA BIO                 |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO  | FRUTTA FRESCA BIO                                    | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO                        | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                  |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'   | MERCOLEDI'   | GIOVEDI'   | VENERDI'                                      |                                    |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA SENZA SOIA AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO) | RISO IN BRODO VEGETALE                               | RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO                  | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO              | PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO   |
|                          | SECONDO  | FINOCCHI BIO AL FORNO  | FETTINA DI TACCHINO BIO                              | ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE                       | FRITTATA O FORMAGGIO                          | FORMAGGIO STRACCHINO               |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO   | PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO                          | INSALATA MISTA BIO                                   | CAROTE BIO ALL'OLIO                           | CAROTE BIO ALL'OLIO                |
|                          | DESSERT  | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA  | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA BIO                                    | FRUTTA FRESCA 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

# ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO CARNE DI MAIALE ALTAVILLA

**INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo**

|                          |          | LUNEDI'   | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'                               | VENERDI'  |
|--------------------------|----------|---|---|---|--|---|
|                          |          |   |   |   |  |   |
| 1 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | CREMA DI VERDURA BIO  | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA           | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE                                     | RISO BIO ALL'OLIO EVO                  | PASTA BIO AL POMODORO BIO                                   |
|                          | SECONDO  | STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA                        | FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO                              | MERLUZZO AL POMODORO BIO  | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO BIO    | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP                               |
|                          | CONTORNO | PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME                              | INSALATA MISTA BIO                                      | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO                                      | INSALATA MISTA BIO                     | SPINACI BIO ALL'OLIO  |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                                       | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
| 2 <sup>a</sup> Settimana | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO                                    | CREMA DI VERDURA BIO CON CROSTINI                       | GNOCCHI AL POMODORO BIO   | RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO   | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO |
|                          | SECONDO  | MERLUZZO GRATINATO  | FORMAGGIO O FRITTATA                                    | SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO                                  | FORMAGGIO ASIAGO DOP                   | BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO                             |
|                          | CONTORNO | CAROTE BIO ALL'OLIO   | SPINACI BIO ALL'OLIO                                    | FINOCCHI BIO AL FORNO   | INSALATA MISTA BIO                     | INSALATA MISTA BIO  |
| 3 <sup>a</sup> Settimana | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                                       | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                      | PLUM CAKE BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | RISO BIO AL POMODORO BIO                                      | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO AL RAGU' BIO NO MAIALE | CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO                                | PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE                               |
|                          | SECONDO  | FRITTATA BIO AL FORNO   | FAGIOLINI BIO IN TEGAME                                 | VERDURE BIO GRATINATE   | FETTINA DI TACCHINO BIO                | MERLUZZO GRATINATO  |
| 4 <sup>a</sup> Settimana | CONTORNO | BROCCOLI BIO ALL'OLIO   | INSALATA MISTA BIO                                      | INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO                                | BIETA BIO ALL'OLIO                     | PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO                            |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO   | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | GNOCCHI AL BURRO E SALVIA                                     | PASTA BIO ALL'OLIO EVO                                  | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO NO MAIALE | PASSATO DI VERDURA BIO                 | RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO                          |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | SECONDO  | SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO                       | MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO                          | SPINACI BIO IN TEGAME   | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO BIO    | FRITTATA BIO AL FORNO                                       |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO  | CAROTE BIO ALL'OLIO                                     | INSALATA MISTA BIO  | POLENTA BIO E BROCCOLI BIO             | INSALATA MISTA BIO  |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                                       | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO                                     | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'  | GIOVEDI'  | VENERDI'                               |   |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO) | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE                           | RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO                               | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO    | FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO                              |
|                          | SECONDO  | FINOCCHI BIO AL FORNO   | FETTINA DI TACCHINO BIO                                 | FORMAGGIO O FRITTATA  | LENTICCHIE BIO IN UMIDO                | FORMAGGIO STRACCHINO  |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO  | PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO                             | INSALATA MISTA BIO  | FAGIOLINI BIO ALL'OLIO                 | CAROTE BIO ALL'OLIO   |
|                          | DESSERT  | PLUM CAKE BIO   | FRUTTA FRESCA BIO                                       | FRUTTA FRESCA BIO   | FRUTTA FRESCA 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

# ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO CARNE NO PESCE ALTAVILLA

**INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo**

|                          |          | LUNEDI'                                     | MARTEDI'                                      | MERCOLEDI'                                  | GIOVEDI'                               | VENERDI'  |
|--------------------------|----------|---|---|---|--|---|
|                          |          |   |   |   |  |   |
| 1 <sup>a</sup> Settimana | PRIMO    | CREMA DI VERDURA BIO                        | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE               | RISO BIO ALL'OLIO EVO                  | PASTA BIO AL POMODORO BIO                                   |
|                          | SECONDO  | FORMAGGIO                                   | FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO                    | FORMAGGIO O FRITTATA                        | PISELLI ALL'OLIO                       | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP                               |
|                          | CONTORNO | PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME            | INSALATA MISTA BIO                            | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO                | INSALATA MISTA BIO                     | SPINACI BIO ALL'OLIO  |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
| 2 <sup>a</sup> Settimana | LUNEDI'  | MARTEDI'                                    | MERCOLEDI'                                    | GIOVEDI'                                    | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO                  | CREMA DI VERDURA BIO CON CROSTINI             | GNOCCHI AL POMODORO BIO                     | RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO   | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO |
|                          | SECONDO  | PISELLI ALL'OLIO                            | FORMAGGIO O FRITTATA                          | FORMAGGIO O FRITTATA                        | FORMAGGIO ASIAGO DOP                   | BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO                             |
|                          | CONTORNO | CAROTE BIO ALL'OLIO                         | SPINACI BIO ALL'OLIO                          | FINOCCHI BIO AL FORNO                       | INSALATA MISTA BIO                     | INSALATA MISTA BIO  |
| 3 <sup>a</sup> Settimana | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                      | PLUM CAKE BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'                                    | MERCOLEDI'                                    | GIOVEDI'                                    | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | RISO BIO AL POMODORO BIO                    | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO CON LEGUMI   | CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO          | PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE                               |
|                          | SECONDO  | FRITTATA BIO AL FORNO                       | FAGIOLINI BIO IN TEGAME                       | VERDURE BIO GRATINATE                       | FORMAGGIO                              | FORMAGGIO O FRITTATA  |
| 4 <sup>a</sup> Settimana | CONTORNO | BROCCOLI BIO ALL'OLIO                       | INSALATA MISTA BIO                            | INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO          | BIETA BIO ALL'OLIO                     | PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO                            |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO                           | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO                 | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'                                    | MERCOLEDI'                                    | GIOVEDI'                                    | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | GNOCCHI AL BURRO E SALVIA                   | PASTA BIO ALL'OLIO EVO                        | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO CON LEGUMI | PASSATO DI VERDURA BIO                 | RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO                          |
| 5 <sup>a</sup> Settimana | SECONDO  | SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO     | FORMAGGIO                                     | SPINACI BIO IN TEGAME                       | FORMAGGIO                              | FRITTATA BIO AL FORNO                                       |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO                          | CAROTE BIO ALL'OLIO                           | INSALATA MISTA BIO                          | POLENTA BIO E BROCCOLI BIO             | INSALATA MISTA BIO  |
|                          | DESSERT  | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA BIO                             | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO               | FRUTTA FRESCA BIO                      | FRUTTA FRESCA BIO   |
|                          | LUNEDI'  | MARTEDI'                                    | MERCOLEDI'                                    | GIOVEDI'                                    | VENERDI'                               |   |
|                          | PRIMO    | <b>PIATTO UNICO</b><br>PASTA BIO CON LEGUMI | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE                 | RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO         | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO    | FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO                              |
|                          | SECONDO  | FINOCCHI BIO AL FORNO                       | FORMAGGIO                                     | FORMAGGIO O FRITTATA                        | LENTICCHIE BIO IN UMIDO                | FORMAGGIO STRACCHINO  |
|                          | CONTORNO | INSALATA MISTA BIO                          | PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO                   | INSALATA MISTA BIO                          | FAGIOLINI BIO ALL'OLIO                 | CAROTE BIO ALL'OLIO   |
|                          | DESSERT  | PLUM CAKE BIO                               | FRUTTA FRESCA BIO                             | FRUTTA FRESCA BIO                           | FRUTTA FRESCA 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