



1ª Settimana		LUNEDI' 05/01	MARTEDI' 06/01	MERCOLEDI' 07/01	GIOVEDI' 08/01	VENERDI' 09/01
	PRIMO			PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE		
	SECONDO			MERLUZZO AL POMODORO BIO		
	CONTORNO			PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO		
	DESSERT			FRUTTA FRESCA BIO		
2ª Settimana		LUNEDI' 12/01	MARTEDI' 13/01	MERCOLEDI' 14/01	GIOVEDI' 15/01	VENERDI' 16/01
	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO		GNOCCHI AL POMODORO BIO		
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO		SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO		
	CONTORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO		FINOCCHI BIO AL FORNO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
3ª Settimana		LUNEDI' 19/01	MARTEDI' 20/01	MERCOLEDI' 21/01	GIOVEDI' 22/01	VENERDI' 23/01
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO		VERDURE BIO GRATINATE		
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO		INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
4ª Settimana		LUNEDI' 26/01	MARTEDI' 27/01	MERCOLEDI' 28/01	GIOVEDI' 29/01	VENERDI' 30/01
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO		
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
5ª Settimana		LUNEDI' 02/02	MARTEDI' 03/02	MERCOLEDI' 04/02	GIOVEDI' 05/02	VENERDI' 06/02
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)		RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO		
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO		ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	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 2014-2018

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

Il direttore di locale



1ª Settimana		LUNEDÌ 09/02	MARTEDÌ 10/02	MERCOLEDÌ 11/02	GIOVEDÌ 12/02	VENERDÌ 13/02
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO		PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE		
	SECONDO	STRACETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		MERLUZZO AL POMODORO BIO		
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME		PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
2ª Settimana		LUNEDÌ 16/02	MARTEDÌ 17/02	MERCOLEDÌ 18/02	GIOVEDÌ 19/02	VENERDÌ 20/02
	PRIMO					
	SECONDO					
	CONTORNO					
	DESSERT					
3ª Settimana		LUNEDÌ 23/02	MARTEDÌ 24/02	MERCOLEDÌ 25/02	GIOVEDÌ 26/02	VENERDÌ 27/02
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO		VERDURE BIO GRATINATE		
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO		INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
4ª Settimana		LUNEDÌ 02/03	MARTEDÌ 03/03	MERCOLEDÌ 04/03	GIOVEDÌ 05/03	VENERDÌ 06/03
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIAA AL RAGU' BIO		
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
5ª Settimana		LUNEDÌ 09/03	MARTEDÌ 10/03	MERCOLEDÌ 11/03	GIOVEDÌ 12/03	VENERDÌ 13/03
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)		RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO		
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO		ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	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 2014-2018

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

Il direttore di locale