



		LUNEDI' 09/02	MARTEDI' 10/02	MERCOLEDI' 11/02	GIOVEDI' 12/02	VENERDI' 13/02
1ª Settimana				MENU DI CARNEVALE		
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA	TAGLIATELLE FIORDILATTE E PISELLI	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	CROCCETTE DI POLLO AL FORNO	MERLUZZO AL POMODORO BIO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	DOLCE	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI' 16/02	MARTEDI' 17/02	MERCOLEDI' 18/02	GIOVEDI' 19/02	VENERDI' 20/02
	PRIMO				RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO				FORMAGGIO ASIAGO DOP	BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO
	CONTORNO				INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT				FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO
3ª Settimana		LUNEDI' 23/02	MARTEDI' 24/02	MERCOLEDI' 25/02	GIOVEDI' 26/02	VENERDI' 27/02
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' BIO	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
	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
4ª Settimana		LUNEDI' 02/03	MARTEDI' 03/03	MERCOLEDI' 04/03	GIOVEDI' 05/03	VENERDI' 06/03
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIAA AL RAGU' BIO	PASSATO DI VERDURA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA 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
5ª Settimana		LUNEDI' 09/03	MARTEDI' 10/03	MERCOLEDI' 11/03	GIOVEDI' 12/03	VENERDI' 13/03
	PRIMO	PIATTO UNICO 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	BOCCONCINI DI MAIALE BIO AL LATTE	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 surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bieta,) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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



		LUNEDI' 09/02	MARTEDI' 10/02	MERCOLEDI' 11/02	GIOVEDI' 12/02	VENERDI' 13/02
1ª Settimana				MENU DI CARNEVALE		
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA	TAGLIATELLE FIORDILATTE E PISELLI	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTA	CROCCETTE DI POLLO AL FORNO	MERLUZZO AL POMODORO BIO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	DOLCE	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI' 16/02	MARTEDI' 17/02	MERCOLEDI' 18/02	GIOVEDI' 19/02	VENERDI' 20/02
	PRIMO					PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO					BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO
	CONTORNO					INSALATA MISTA BIO
	DESSERT					PLUM CAKE BIO
3ª Settimana		LUNEDI' 23/02	MARTEDI' 24/02	MERCOLEDI' 25/02	GIOVEDI' 26/02	VENERDI' 27/02
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORE BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO	FAGIOLINI BIO IN TEGAME	VERDURE BIO GRATINATE	FETTINA DI TACCHINO BIO	MERLUZZO GRATINATO
	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
4ª Settimana		LUNEDI' 02/03	MARTEDI' 03/03	MERCOLEDI' 04/03	GIOVEDI' 05/03	VENERDI' 06/03
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIATA AL RAGU' BIO	PASSATO DI VERDURA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORE BIO	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA 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
5ª Settimana		LUNEDI' 09/03	MARTEDI' 10/03	MERCOLEDI' 11/03	GIOVEDI' 12/03	VENERDI' 13/03
	PRIMO	PIATTO UNICO 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	BOCCONCINI DI MAIALE BIO AL LATTE	LENTICCHIE BIO IN UMIDO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORE 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 surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bieta,) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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



1ª Settimana		LUNEDI' 09/02	MARTEDI' 10/02	MERCOLEDI' 11/02	GIOVEDI' 12/02	VENERDI' 13/02
				MENU DI CARNEVALE		
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO		TAGLIATELLE FIORDILATTE E PISELLI		
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		CROCCHETTE DI POLLO AL FORNO		
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME		INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO		
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		DOLCE		
		LUNEDI' 16/02	MARTEDI' 17/02	MERCOLEDI' 18/02	GIOVEDI' 19/02	VENERDI' 20/02
	PRIMO					
	SECONDO					
	CONTORNO					
3ª Settimana	DESSERT					
		LUNEDI' 23/02	MARTEDI' 24/02	MERCOLEDI' 25/02	GIOVEDI' 26/02	VENERDI' 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		
4ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
		LUNEDI' 02/03	MARTEDI' 03/03	MERCOLEDI' 04/03	GIOVEDI' 05/03	VENERDI' 06/03
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' BIO		
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
5ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
		LUNEDI' 09/03	MARTEDI' 10/03	MERCOLEDI' 11/03	GIOVEDI' 12/03	VENERDI' 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		
5ª Settimana	DESSERT	PLUM CAKE BIO		FRUTTA FRESCA BIO		

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con \$ possono contenere alimenti surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bietta,) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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