



1ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE S.G.	P1	PIZZA MARGHERITA S.G.	P1	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA BIO	P1	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE	P2	PASTA S.G. ALL'OLIO
	SECONDO	S1	COSCETTA DI POLLO BIO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA S.G.	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
2ª Settimana	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	YOGURT S.G. + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D4	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P2	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BIO CON RISO BIO	P1	PASTA S.G. AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA S.G. AL PESTO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FIL. HALIBUT OLIO E LIMONE	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	ROSTICCATA DI POLLO BIO S.G.	S1	FRITTATA BIO ALLE VERDURE S.G.
3ª Settimana	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D3	YOGURT S.G. + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
											PIATTO UNICO
	PRIMO	P4	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE S.G.	P1	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA BIO §	P1	RISO CON MANZO BIO E VERDURE BIO
4ª Settimana	SECONDO	S2	PISELLI BIO ALL'OLIO	S1	PETTO DI POLLO AL LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO S.G.	S1	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5	ZUCCHINE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO	C1	SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	PLUM CAKE S.G. + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
			PIATTO UNICO								
5ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA S.G. AL RAGU' DI PESCE S.G. (MERLUZZO)	P1	PASTA S.G. AL PESTO	P4	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA S.G. ALL'OLIO EVO	P3	RISO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S5	FRITTATA BIO ALLE VERDURE S.G.	S2	PISELLI BIO SPADELLATI §	S5	FORMAGGIO ASIAGO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INS. DI CAPPUCCIO E CAROTE BIO	C1	INSALATA MISTA	C2	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E FAGIOLINI § BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1	GELATO S.G. + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D2	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
									PIATTO UNICO		
	PRIMO	P1	PASTA S.G. AL PESTO	P1	PASTA S.G. ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	PIZZA MARGHERITA S.G.	P1	PASTA S.G. AL RAGU'	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI S.G.
	SECONDO	S5	PROSCIUTTO COTTO S.G.	S1	PISELLI ALL'OLIO	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FIL. MERLUZZO ALL'OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D1	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D2	YOGURT S.G. + BUSTINA DI GRANA + CRACKERS S.G.	D4	FRUTTA FRESCA BIO + BUSTINA DI GRANA + 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

PRODOTTI BIOLOGICI FORNITI: PASTA DI SEMOLA - POLPA DI POMODORO - PUREA DI FRUTTA - FETTE BISCOTTATE MONODOSE

PRODOTTI DOP E IGP FORNITI: ASIAGO DOP - MONTASIO DOP - GRANA PADANO DOP - RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP - RADICCHIO DI VERONA IGP - RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP



1ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1	PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE	P2	PASTA S/SOIA ALL'OLIO
	SECONDO	S1	COSCETTA DI POLLO BIO	S5	MOZZARELLA	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1	FORMAGGIO O FRITTATA
	CONTORNO	C1	INSALATA DI CAROTE	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	YOGURT INTERO NO PESCA	D2	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D4	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA
2ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
	PRIMO	P2	PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON RISO	P1	PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA S/SOIA ALL'OLIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FIL. HALIBUT OLIO E LIMONE	S5	FETTINA DI CARNE	S1	ROSTICCATA DI POLLO BIO	S1	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D2	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D3	YOGURT INTERO NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA
3ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
											PIATTO UNICO
	PRIMO	P4	PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE	P1	PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1	RISO CON MANZO BIO E VERDURE BIO (NO PISELLI)
	SECONDO	S2	FORMAGGIO	S1	PETTO DI POLLO AL LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO	C1	SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	YOGURT INTERO NO PESCA
4ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
			PIATTO UNICO								
	PRIMO	P1	PASTA S/SOIA AL RAGU' DI PESCE § (MERLUZZO)	P1	PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P4	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA S/SOIA ALL'OLIO EVO	P3	RISO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S5	FRITTATA BIO AL FORNO	S2	MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5	FORMAGGIO ASIAGO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INS. DI CAPPUCCIO E CAROTE BIO	C1	INSALATA MISTA	C2	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1	GELATO S.G.	D2	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA
5ª Settimana			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
									PIATTO UNICO		
	PRIMO	P1	PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1	PASTA S/SOIA ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1	PASTA S/SOIA AL RAGU'	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI
	SECONDO	S5	PROSCIUTTO COTTO BIO *	S1	MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	CAROTE ALL'OLIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D1	FRUTTA FRESCA NO PESCA	D2	YOGURT INTERO NO PESCA	D4	FRUTTA FRESCA NO PESCA

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			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	PIZZA MARGHERITA BIO	P1	PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO §	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	COSCETTA DI POLLO BIO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
2ª Settimana	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON ORZO BIO	P1	PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL AL PESTO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FIL. HALIBUT GRATINATO §	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	ROSTICCATA DI POLLO BIO	S1	FRITTATA BIO ALLE VERDURE
3ª Settimana	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO GRATINATE	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D3	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
											PIATTO UNICO
	PRIMO	P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO §	P1	COUS COUS CON MANZO BIO E VERDURE BIO
4ª Settimana	SECONDO	S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	S1	PETTO DI POLLO AL LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FIL. SALMONE GRATINATO §	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO	C1	SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	PLUM CAKE BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
			PIATTO UNICO								
5ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE § (MERLUZZO)	P1	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	P4	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S5	FRITTATA BIO ALLE VERDURE	S2	PISELLI BIO SPADELLATI §	S5	FORMAGGIO ASIAGO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INS. DI CAPPUCCIO E CAROTE BIO	C1	INSALATA MISTA	C2	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E FAGIOLINI § BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1	GELATO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
6ª Settimana									PIATTO UNICO		
	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E ORIGANO	P1	PASTA BIO AL RAGU' NO MAIALE	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI
	SECONDO	S5	FORMAGGIO O FRITTATA	S1	INSALATA DI CANNELLINI BIO	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FIL. MERLUZZO ALLA MUGNAIA §
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D4	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			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	PIZZA MARGHERITA BIO	P1	PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO §	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	S2	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	S1	FORMAGGIO	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
2ª Settimana	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON ORZO BIO	P1	PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL AL PESTO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	FORMAGGIO	S1	FRITTATA BIO ALLE VERDURE
3ª Settimana	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO GRATINATE	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D3	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
											PIATTO UNICO
	PRIMO	P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO §	P1	COUS COUS CON VERDURE BIO
4ª Settimana	SECONDO	S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	S1	FORMAGGIO	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FORMAGGIO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO	C1	SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	PLUM CAKE BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
			PIATTO UNICO								
5ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA AI PISELLI	P1	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	P4	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S5	FRITTATA BIO ALLE VERDURE	S2	PISELLI BIO SPADELLATI §	S5	FORMAGGIO ASIAGO	S1	FORMAGGIO
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INS. DI CAPPUCCIO E CAROTE BIO	C1	INSALATA MISTA	C2	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E FAGIOLINI § BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1	GELATO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'
									PIATTO UNICO		
	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E ORIGANO	P1	PASTA BIO AI PISELLI	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI
	SECONDO	S5	FORMAGGIO O FRITTATA	S1	INSALATA DI CANNELLINI BIO	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FORMAGGIO
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D4	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