



		LUNEDI' 16/03	MARTEDI' 17/03	MERCOLEDI' 18/03	GIOVEDI' 19/03	VENERDI' 20/03
1° Settimana				PIATTO UNICO		
	PRIMO P1	RISO BIO ALLA MILANESE		P1 PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO S1	COSCETTA DI POLLO BIO		S2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO §		
	CONTORNO C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §		C1 INSALATA DI FINOCCHI BIO		
	DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D2 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
2° Settimana		LUNEDI' 23/03	MARTEDI' 24/03	MERCOLEDI' 25/03	GIOVEDI' 26/03	VENERDI' 27/03
				PIATTO UNICO		
	PRIMO P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO		P1 PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO		
	SECONDO S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA		S5 CAROTE BIO ALL'OLIO §		
	CONTORNO C2	INSALATA MISTA BIO		C2 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO		
	DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D3 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
3° Settimana		LUNEDI' 30/03	MARTEDI' 31/03	MERCOLEDI' 01/04	GIOVEDI' 02/04	VENERDI' 03/04
	PRIMO P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO		P1 CREMA DI ZUCCHINE		
	SECONDO S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTTO		S1 FRITTATA BIO AL FORNO		
	CONTORNO C1	CAROTE BIO TRIFOLATE		C2 PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT D2	FRUTTA FRESCA BIO		D1 FRUTTA FRESCA BIO		
4° Settimana		LUNEDI' 06/04	MARTEDI' 07/04	MERCOLEDI' 08/04	GIOVEDI' 09/04	VENERDI' 10/04
	PRIMO			P4 RISO BIO AL POMODORO BIO		
	SECONDO			S2 PISELLI BIO SPADELLATI §		
	CONTORNO			C1 INSALATA MISTA		
	DESSERT			D1 FRUTTA FRESCA BIO		
5° Settimana		LUNEDI' 13/04	MARTEDI' 14/04	MERCOLEDI' 15/04	GIOVEDI' 16/04	VENERDI' 17/04
	PRIMO P1	PASTA BIO AL PESTO		P1 FOCACCIA AL POMODORO BIO E ORIGANO		
	SECONDO S5	PROSCIUTTO COTTO BIO *		S1 STRACCHINO		
	CONTORNO C2	SPINACI BIO IN TEGAME §		C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO §		
	DESSERT D3	FRUTTA FRESCA BIO		D1 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



			LUNEDI' 20/04	MARTEDI' 21/0	MERCOLEDI' 22/04 PIATTO UNICO	GIOVEDI' 23/04	VENERDI' 24/04
1ª Settimana	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE		P1 PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO	S1	COSCETTA DI POLLO BIO		S2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO §		
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §		C1 INSALATA DI FINOCCHI BIO		
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO		D2 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
			LUNEDI' 27/04	MARTEDI' 28/04	MERCOLEDI' 29/04	GIOVEDI' 30/04	VENERDI' 01/05
2ª Settimana	PRIMO	P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO		P1 RISO BIO ALL'OLIO EVO		
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA		S5 ROSTICCATA DI POLLO BIO		
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO		C2 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO		
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO		D3 FRUTTA FRESCA BIO		
			LUNEDI' 04/05	MARTEDI' 05/05	MERCOLEDI' 06/05	GIOVEDI' 07/05	VENERDI' 08/05
3ª Settimana	PRIMO	P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO		P1 CREMA DI ZUCCHINE		
	SECONDO	S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO		S1 FRITTATA BIO AL FORNO		
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE		C2 PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO		D1 FRUTTA FRESCA BIO		
			LUNEDI' 11/05 PIATTO UNICO	MARTEDI' 12/05	MERCOLEDI' 13/05	GIOVEDI' 14/05	VENERDI' 15/05
4ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE § (MERLUZZO)		P4 PASTA BIO ALL'OLIO EVO		
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE		S2 STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO		C1 CAVOLFIORE BIO ALL'OLIO §		
	DESSERT	D1	GELATO		D1 FRUTTA FRESCA BIO		
			LUNEDI' 18/05	MARTEDI' 19/05	MERCOLEDI' 20/05 PIATTO UNICO	GIOVEDI' 21/05	VENERDI' 22/05
5ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO		P1 PASTA BIO AL RAGU'		
	SECONDO	S5	PROSCIUTTO COTTO BIO *		S1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO		
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §		C1 INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO		D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA 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, zucchini, 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



1ª Settimana		LUNEDÌ 25/05	MARTEDÌ 26/05	MERCOLEDÌ 27/05	GIOVEDÌ 28/05	VENERDÌ 29/05
	PRIMO P1	RISO BIO ALLA MILANESE		P1 PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO		
	SECONDO S1	COSCETTA DI POLLO BIO		S2 FIL. SALMONE AGLI AGRUMI		
	CONTORNO C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §		C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §		
	DESSERT D1	FRUTTA FRESCA BIO		D2 FRUTTA FRESCA BIO		
2ª Settimana		LUNEDÌ 01/06	MARTEDÌ 02/06	MERCOLEDÌ 03/06	GIOVEDÌ 04/06	VENERDÌ 05/06
	PRIMO			FESTA FINE ANNO SCOLASTICO		
	SECONDO			P1 PIZZA MARGHERITA BIO		
	CONTORNO			S5 PROSCIUTTO COTTO BIO		
	DESSERT			C2 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO		
				D3 GELATO		

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