

	LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*	
Prima Settimana	PRIMO	RISO AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASTINA IN BRODO	PIATTO UNICO PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	GIORNATA BIOLOGICA CREMA DI VERDURE CON PASTINA BIO (O ZUCCA)
	SECONDO	FORMAGGIO CACIOTTA	FIL. MERLUZZO GRATINATO	BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO	CAROTE ALL'OLIO	PROSCIUTTO COTTO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE E FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
		LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*
Seconda Settimana	PRIMO	RISO ALL'ORTOLANA O ALLA ZUCCA	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIA	GIORNATA BIOLOGICA PASTA BIO AL POM. BIO E RICOTTA BIO	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA ALL'OLIO
	SECONDO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	SPINACI ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA VERDE E CAROTE	INSALATA VERDE E FINOCCHI BIO	PATATE ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
		LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*
Terza Settimana	PRIMO	PASTA AL PESTO	PASTA AL POMODORO E BASILICO	CREMA DI VERDURE CON PASTINA	GIORNATA BIOLOGICA RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO FOCACCIA AL POMODORO E RICOTTA
	SECONDO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	CECI AL ROSMARINO	ARROSTO DI TACCHINO	FRITTATA BIO AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO
	CONTORNO	INSALATA DI FINOCCHI	BROCCOLI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*
Quarta Settimana	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA AI BROCCOLI	GIORNATA BIOLOGICA PASSATO DI VERDURE CON RISO BIO	PIATTO UNICO PASTA AL POMODORO E PISELLI	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	FORMAGGIO MOZZARELLA	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	POLPETTE DI MANZO BIO IN UMIDO	CAROTE TRIFOLATE	FIL. MERLUZZO GRATINATO
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	CAROTE ALL'OLIO	PATATE BIO ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*
Quinta Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA AL RAGU'	GIORNATA BIOLOGICA PASSATO DI VERDURE BIO CON CROSTINI	PASTA ALL'OLIO	RISO ALL'ORTOLANA O ALLA ZUCCA	GNOCCCHI ALLA PIZAIOLA
	SECONDO	BIETA ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO BIO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	FRITTATA AL FORNO	FAGIOLI ALL'UCCELLETO
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE	PATATE BIO ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
		LUNEDÌ*	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ*	VENERDÌ*

I piatti contrassegnati con un asterisco contengono carne di maiale (*).

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

A completamento del pasto viene fornito: grana grattugiato, pane, condimenti per verdure crude.

PRODOTTI BIO IMPIEGATI OLTRE ALLA GIORNATA BIO: PATATE - CAROTE SURGELATE - FAGIOLINI SURGELATI - SPINACI SURGELATI - MINISTRONE SURGELATO - PASSATA DI POMODORO - YOGURT INTERO ALLA FRUTTA - FETTE BISCOTTATE INTEGRALI - CREMA DI RISO - PASTA DI SEMOLA
PRODOTTI DOP E IGP IMPIEGATI: ASIAGO DOP - PARMIGIANO REGGIANO DOP - GRANA PADANO DOP - ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP - MELE DELL'ALTO ADIGE IGP - PERE DELL'EMILIA IGP - PESCHE DI VERONA IGP - RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP - RADICCHIO ROSSO DI VERONA IGP - RADICCHIO VARIEGATO CASTELFRANCO IGP - RISO VIALONE NANO IGP