

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA S.G. AL POMODORO	PASTA S.G. AL RAGU'	CREMA DI VERDURE CON RISO (o zucca)	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON RISO
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	BOCCONCINI POLLO IN UMIDO	FAGIOLI IN UMIDO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE E CAROTE	POLENTA S.G.	INSALATA DI FINOCCHI	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
Seconda Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA S.G. ALL'OLIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA S.G. AL PESTO FRESCO	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA (olio e grana)
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO CACIOTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	PISELLI SPADELLATI
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE	CAROTE E PISELLI IN TEGAME	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.
Terza Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA S.G. ALL'OLIO	CREMA DI VERDURE CON RISO	RISO AL POMODORO	PASTA S.G. ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURE CON RISO
	SECONDO	FRITTATA BIO SEMPLICE	ARROSTO DI MAIALE	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	PISELLI IN TEGAME	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PURE' DI PATATE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
Quarta Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA S.G. AL RAGU'	CREMA DI VERDURA CON RISO	PASTA S.G. ALLA PIZZAIOLA (pomodoro e origano)	PASSATO DI VERDURE BIO CON RISO	PASTA S.G. CON POMODORO
	SECONDO	CAROTE ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	SOVRACOSCE DI POLLO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	PATATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
Quinta Settimana				GIORNATA BIOLOGICA		
	PRIMO	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO AL POMODORO	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA BIO	PASTA S.G. ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO
	SECONDO	FRITTATA SEMPLICE	PISELLI IN TEGAME	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	FIL. PLATESSA OLIO E LIMONE	BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO senza farina
	CONTORNO	SPINACI AL BURRO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.

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

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA PASTICCIATA	CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (o zucca)	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA BIO
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	CAROTE ALL'OLIO	BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO	FORMAGGIO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE E CAROTE	POLENTA	INSALATA DI FINOCCHI	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	YOGURT NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA
Seconda Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA (olio e grana)
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL*	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO CACIOTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	FORMAGGIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE	CAROTE IN TEGAME	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT NO PESCA
Terza Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI CAROTE CON RISO	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA
	SECONDO	FRITTATA BIO SEMPLICE	ARROSTO DI MAIALE	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	PURE' DI PATATE	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	YOGURT NO PESCA	FRUTTA NO PESCA
Quarta Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURE CON RISO	GNOCCHI ALLA PIZZIOLA (pomodoro e origano)	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA BIO	PASTA CON POMODORO
	SECONDO	CAROTE ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	PROSCIUTTO COTTO BIO *	FORMAGGIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE E CAROTE	PATATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	PATATE ALL'OLIO	INSALATA VERDE E CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	YOGURT NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA
Quinta Settimana				GIORNATA BIOLOGICA		
	PRIMO	PASTA ALLA MAMMAROSA	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURE CON RISO
	SECONDO	FRITTATA SEMPLICE	FORMAGGIO	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	FIL. PLATESSA OLIO E LIMONE	BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI AL BURRO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	INSALATA DI STAGIONE	CAROTE ALL'OLIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	YOGURT NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA	FRUTTA FRESCA NO PESCA

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

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI (o zucca)	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA BIO
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO	FAGIOLI IN UMIDO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA VERDE E CAROTE	POLENTA	INSALATA DI FINOCCHI	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI SOIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Seconda Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL*	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO AL FORNO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	PISELLI SPADELLATI
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE	CAROTE E PISELLI IN TEGAME	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI SOIA
Terza Settimana		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI VERDURE CON ORZO	RISO AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA
	SECONDO	FRITTATA BIO SEMPLICE	ARROSTO DI MAIALE	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	PISELLI IN TEGAME	POLPETTE DI MANZO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	PATATE ALL'OLIO	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PATATE ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI SOIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURA CON RISO	PASTA ALLA PIZZAIOLA (pomodoro e origano)	PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	PASTA CON POMODORO
	SECONDO	CAROTE ALL'OLIO	FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	SOVRACOSCE DI POLLO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	INSALATA VERDE E CAROTE	PATATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	INSALATA VERDE E CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO DI SOIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quinta Settimana				GIORNATA BIOLOGICA		
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	RISO AL POMODORO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO
	SECONDO	FRITTATA SEMPLICE	PISELLI IN TEGAME	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	FIL. PLATESSA OLIO E LIMONE	BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	BUDINO DI SOIA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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