

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana		<b>PIATTO UNICO</b>			<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>	
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA PASTICCIATA	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	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	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	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Seconda Settimana		<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>				
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA AL PESTO	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA (olio e grana)
	SECONDO	FORMAGGIO	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO CACIOTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	POLPETTE DI FAGIOLI
	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	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
Terza Settimana		<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>				
	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	FORMAGGIO	BASTONCINI FIL. MERLUZZO	PISELLI IN TEGAME	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	POLENTA	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PURE' DI PATATE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana		<b>PIATTO UNICO</b>			<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>	
	PRIMO	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURA CON RISO	GNOCCHI ALLA PIZZIOLA (pomodoro e origano)	PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	PASTA CON POMODORO
	SECONDO	CAROTE ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	SOVRACOSCE DI POLLO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	PATATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quinta Settimana				<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>		
	PRIMO	PASTA ALLA MAMMAROSA	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 GRATINATA	BOCCONCINI DI VITELLO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI AL BURRO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	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

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana					<b>GIORNATA BIOLOGICA</b>	
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI (o zucca)	RISO AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA BIO
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO	FORMAGGIO	FAGIOLI IN UMIDO	FORMAGGIO ASIAGO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE	FAGIOLINI ALL'OLIO	POLENTA	INSALATA VERDE E FINOCCHI	PATATE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
Seconda Settimana						
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	<b>GIORNATA BIOLOGICA</b> CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA AL PESTO	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA (olio e grana)
	SECONDO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO	FORMAGGIO CACIOTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	POLPETTE DI FAGIOLI
	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	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
Terza Settimana						
	PRIMO	<b>GIORNATA BIOLOGICA</b> PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI VERDURE CON ORZO	RISO AL POMODORO	PASTA ALL'ORTOLANA	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA
	SECONDO	FRITTATA BIO SEMPLICE	FORMAGGIO	BASTONCINI FIL. MERLUZZO	PISELLI IN TEGAME	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	PURE' DI PATATE	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana						
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURA CON RISO	GNOCCHI ALLA PIZZIOLA (pomodoro e origano)	<b>GIORNATA BIOLOGICA</b> PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	PASTA CON POMODORO
	SECONDO	TONNO SOTT'OLIO	FORMAGGIO STRACCHINO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	INSALATA VERDE E CAROTE	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PISELLI BIO SPADELLATI	INSALATA DI CAPPUCCIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quinta Settimana						
	PRIMO	PASTA ALLA MAMMAROSA	RISO AL POMODORO	<b>GIORNATA BIOLOGICA</b> PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO
	SECONDO	FRITTATA SEMPLICE	PISELLI IN TEGAME	FORMAGGIO	FIL. PLATESSA GRATINATA	FORMAGGIO
	CONTORNO	SPINACI AL BURRO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	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