

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
Prima Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PASTA PASTICCATA	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 TACCHINO IN UMIDO	FAGIOLI IN UMIDO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA DI 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		GIORNATA BIOLOGICA				
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA AL PESTO	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	FARINATA DI CECI
	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		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	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	BASTONCINI FIL. MERLUZZO	PISELLI IN TEGAME	ARROSTO DI MAIALE
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	PATATE AL FORNO	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PURE' DI PATATE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana		PIATTO UNICO			GIORNATA BIOLOGICA	
	PRIMO	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURA CON RISO (o zucca)	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 BIO	FAGIOLI ALL'UCCELLETO
	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				GIORNATA BIOLOGICA		
	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. MERLUZZO GRATINATO	POLPETTE DI MANZO 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