

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Lasagne al ragù di carni bianche*	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano)*	Pasta al pomodoro*	Crema di zucca con crostini*	04/10/21	08/10/21
	Frittata al forno*	Piatto unico	Hamburger di bovino al forno*	Fagioli all'uccelletto*	Bastoncini di merluzzo al forno*	08/11/21	12/11/21
	Spinaci all'olio*	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Carote e biette all'olio*	Patate al forno	13/12/21	17/12/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	17/01/22	21/01/22
	Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	21/02/22	25/02/22
2° SETT.	Pasta al pesto	Crema di carote con riso*	Pizza margherita	Pasta alla parmigiana*	Riso all'olio	11/10/21	15/10/21
	Formaggio Asiago	Polpette di pollo al sugo*	Piatto unico	Filetto di merluzzo gratinato*	Piselli in umido*	15/11/21	19/11/21
	Verdura cruda	Patate al forno	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Carote e cavolfiori all'olio*	20/12/21	24/12/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	24/01/22	28/01/22
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	28/02/22	04/03/22
3° SETT.	Riso al sugo di verdure*	Gnocchi di patate al ragù di bovino*	Pasta al sugo di fagioli cannellini*	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano)*	Crema di broccoli con pastina*	18/10/21	22/10/21
	Straccetti di pollo al pomodoro	Piatto unico	Formaggio Mozzarella	Uova sode	Merluzzo alla vicentina*	22/11/21	26/11/21
	Carote e broccoli all'olio*	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate al vapore	27/12/21	31/12/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	31/01/22	04/02/22
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	07/03/22	11/03/22
4° SETT.	Pasta integrale al pomodoro*	Riso alla vellutata di cavolfiore*	Pasta all'olio e grana	Crema di zucca e ceci con pastina*	Pasta al pesto rosso e ricotta*	25/10/21	29/10/21
	Formaggio Quattrolo	Polpette di orata al pomodoro*	Frittata alle verdure*	Straccetti di tacchino spadellati*	Piatto unico	29/11/21	03/12/21
	Verdura cruda	Spinaci all'olio*	Carote e finocchi all'olio*	Patate al forno	Fagiolini all'olio*	03/01/22	07/01/22
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	07/02/22	11/02/22
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	14/03/22	18/03/22
5° SETT.	Riso alla vellutata di spinaci*	Pasta al pomodoro e ricotta	Bocconcini di pollo con purè di patate	Pasta al sugo di verdure*	Passato di verdura con riso*	01/11/21	05/11/21
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Uova sode	Piatto unico	Formaggio Stracchino	Polpette di bovino al pomodoro*	06/12/21	10/12/21
	Carote, patate e piselli all'olio*	Verdura cruda	Biete all'olio*	Verdura cruda	Patate al forno	10/01/22	14/01/22
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	14/02/22	18/02/22
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta Margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione	21/03/22	25/03/22
Verdura BIO cruda a rotazione tra: carote, cavolo cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, insalata mista (nel rispetto della stagionalità)							
Frutta BIO di stagione a rotazione tra: arance, banane, clementine, kiwi, miyagawa, mele, pere, uva (nel rispetto della stagionalità)							
Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica della Regione Veneto".							

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.