

	LUNEDÌ'	MARTEDÌ'	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ'	VENERDÌ'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Lasagne al ragù di carni bianche* Piatto unico	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano)* Hamburger di bovino al forno*	Pasta al pomodoro* Fagioli all'uccelletto*	Crema di zucca con crostini* Bastoncini di merluzzo al forno*	04/10/21	08/10/21
	Frittata al forno*			Carote e biete all'olio* Pan comune		08/11/21	12/11/21
	Spinaci all'olio* Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Fagiolini all'olio* Pan comune		Patate al forno Pan comune	13/12/21	17/12/21
	Frutta di stagione	Budino al cioccolato	Frutta di stagione		Frutta di stagione	17/01/22	21/01/22
						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 Pan comune	Patate al forno Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Fagiolini all'olio* Pan comune	Carote e cavolfiori all'olio* Pan comune	20/12/21	24/12/21
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	24/01/22	28/01/22
						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* Pan comune	Fagiolini all'olio* Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Patate al vapore Pan comune	27/12/21	31/12/21
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	31/01/22	04/02/22
						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 Quartirolo	Polpette di orata al pomodoro*	Frittata alle verdure*	Straccetti di tacchino spadellati*	Piatto unico	29/11/21	03/12/21
	Verdura cruda Pan comune	Spinaci all'olio* Pan comune	Carote e finocchi all'olio* Pan comune	Patate al forno Pan comune	Fagiolini all'olio* Pan comune	03/01/22	07/01/22
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	07/02/22	11/02/22
						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 Piatto unico	Pasta al sugo di verdure*	Passato di verdura con riso*	01/11/21	05/11/21
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Uova sode		Formaggio Stracchino	Polpette di bovino al pomodoro*	06/12/21	10/12/21
	Carote, patate e piselli all'olio* Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Biete all'olio* Pan comune	Verdura cruda Pan comune	Patate al forno Pan comune	10/01/22	14/01/22
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta Margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione	14/02/22	18/02/22
						21/03/22	25/03/22
<small>Verdura BIO cruda a rotazione tra: carote, cavolo cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, insalata mista (nel rispetto della stagionalità)</small>							
<small>Frutta BIO di stagione a rotazione tra: arance, banane, clementine, kiwi, miyagawa, mele, pere, uva (nel rispetto della stagionalità)</small>							
<small>Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica della Regione Veneto".</small>							

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.