

		LUNEDI' 10/01/2022	MARTEDI' 11/01/2022	MERCOLEDI' 12/01/2022	GIOVEDI' 13/01/2022	VENERDI' 14/01/2022
1ª Settimana	PRIMO	CREMA DI VERDURE CON RISO	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA S.G. AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA S.G. AI BROCCOLI S.G.
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO S.G.	PISELLI SPADELLATI	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	FINOCCHI AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO
	CONTORNO	PURE' DI PATATE E ZUCCA S.G.	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI IN TEGAME	INSALATA MISTA DI STAGIONE	FAGIOLINI ALL'OLIO
		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.
2ª Settimana	PRIMO	RISO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO IN UMIDO S.G.	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA S.G.	PASTA S.G. AI BROCCOLI	PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	FRITTATA AL FORNO S.G.	PURE' DI PATATE S.G.	FORMAGGIO CACIOTTA	HAMBURGER DI MANZO S.G.	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE TRIFOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
		FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
3ª Settimana	PRIMO	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA	CREMA DI ZUCCA CON RISO	RISO AI CAVOLFIORI S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA S.G. AI PISELLI
	SECONDO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	PROSCIUTTO COTTO S.G.	FORMAGGIO ASIAGO	BROCCOLI ALL'OLIO
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
		FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	BUDINO S.G. + CRACKERS S.G.
4ª Settimana	PRIMO	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	PASTA S.G. ALL'OLIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTICCIO S.G.	PASSATO DI VERDURA CON RISO	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA S.G.
	SECONDO	FAGIOLI SURGITAL	FIL. MERLUZZO AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	ROSTICCIA DI POLLO S.G.	FRITTATA AL FORNO S.G.
	CONTORNO	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA VERDE	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
		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.
5ª Settimana	PRIMO	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	RISO AL RADICCHIO S.G.	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA S.G.
	SECONDO	FINOCCHI AL FORNO	POLPETTE DI MANZO AL FORNO S.G.	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO ASIAGO
	CONTORNO	CRUDITA' DI STAGIONE	BIETA ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI ALL'OLIO
		PLUM CAKE 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 \* contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale

**PRODOTTI BIOLOGICI FORNITI:** PASTA DI SEMOLA - POLPA DI POMODORO - PUREA DI FRUTTA - FETTE BISCOTTATE MONODOSE

**PRODOTTI DOP E IGP FORNITI:** ASIAGO DOP - MONTASIO DOP - GRANA PADANO DOP - RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP - RADICCHIO DI VERONA IGP - RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP