

1ª Settimana		LUNEDI' 10/01/2022	MARTEDI' 11/01/2022	MERCOLEDI' 12/01/2022	GIOVEDI' 13/01/2022	VENERDI' 14/01/2022	
	MERENDA		FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA
PRIMO		CREMA DI VERDURE CON RISO	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	RISO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA BIO AL PESTO OPPURE AI BROCCOLI	
SECONDO		POLPETTE DI MANZO	PISELLI SPADELLATI	FIL. MERLUZZO GRATINATO	FINOCCHI AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO	
CONTORNO		PURE' DI PATATE E ZUCCA	INSALATA MISTA DI STAGIONE	SPINACI IN TEGAME	INSALATA MISTA DI STAGIONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	
MERENDA		CRACKERS	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	PLUM CAKE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	
2ª Settimana		LUNEDI' 17/01/2022	MARTEDI' 18/01/2022	MERCOLEDI' 19/01/2022	GIOVEDI' 19/01/2022	VENERDI' 20/01/2022	
	MERENDA		FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	
	PRIMO		RISO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO IN UMIDO	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA BIO	PASTA BIO AI BROCCOLI	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO		FRITTATA AL FORNO	PURE' DI PATATE	FORMAGGIO CACIOTTA	HAMBURGER DI MANZO	FIL. MERLUZZO GRATINATO
	CONTORNO		BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE TRIFOLATE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERENDA		CRACKERS	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	PLUM CAKE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	
3ª Settimana		LUNEDI' 24/01/2022	MARTEDI' 25/01/2022	MERCOLEDI' 26/01/2022	GIOVEDI' 27/01/2022	VENERDI' 28/01/2022	
	MERENDA		FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	
	PRIMO		PASTA BIO ALL'ORTOLANA	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	RISO AI CAVOLFIORI	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE
	SECONDO		FIL. MERLUZZO GRATINATO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	PROSCIUTTO COTTO	FORMAGGIO ASIAGO	BROCCOLI ALL'OLIO
	CONTORNO		SPINACI ALL'OLIO	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERENDA		CRACKERS	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	PLUM CAKE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	
4ª Settimana		LUNEDI' 31/01/2022	MARTEDI' 01/02/2022	MERCOLEDI' 02/02/2022	GIOVEDI' 03/02/2022	VENERDI' 04/02/2022	
	MERENDA		FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	
	PRIMO		PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO PASTICCIO ALLA BOLOGNESE O PASTA BIO PASTICCIA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA BIO	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA
	SECONDO		BIS DI LEGUMI	FIL. MERLUZZO AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	ROSTICCIA DI POLLO	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO		CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORI	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA VERDE	POLENTA	INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERENDA		CRACKERS	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	PLUM CAKE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	
5ª Settimana		LUNEDI' 07/02/2022	MARTEDI' 08/02/2022	MERCOLEDI' 09/02/2022	GIOVEDI' 10/02/2022	VENERDI' 11/02/2022	
	MERENDA		FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA O POLPA DI FRUTTA	
	PRIMO		PIATTO UNICO FOCACCIA AL POMODORO E STRACCHINO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO AL RADICCHIO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA	CREMA DI CECI CON CROSTINI
	SECONDO		FINOCCHI AL FORNO	POLPETTE DI MANZO AL FORNO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA	FIL. MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO ASIAGO
	CONTORNO		CRUDITA' DI STAGIONE	BIETA ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI ALL'OLIO
MERENDA		CRACKERS	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	PLUM CAKE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	

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

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