

		LUNEDI' 10/01/2022	MARTEDI' 11/01/2022	MERCOLEDI' 12/01/2022	GIOVEDI' 13/01/2022	VENERDI' 14/01/2022
1° Settimana	PRIMO	CREMA DI VERDURE CON RISO	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	RISO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> 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	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2° Settimana		LUNEDI' 17/01/2022	MARTEDI' 18/01/2022	MERCOLEDI' 19/01/2022	GIOVEDI' 19/01/2022	VENERDI' 20/01/2022
	PRIMO	RISO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> 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	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PLUM CAKE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
3° Settimana		LUNEDI' 24/01/2022	MARTEDI' 25/01/2022	MERCOLEDI' 26/01/2022	GIOVEDI' 27/01/2022	VENERDI' 28/01/2022
	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	RISO AI CAVOLFIORE	PASTA BIO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> 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 CAVOLFIORE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERENDA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	
4° Settimana		LUNEDI' 31/01/2022	MARTEDI' 01/02/2022	MERCOLEDI' 02/02/2022	GIOVEDI' 03/02/2022	VENERDI' 04/02/2022
	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO ALL'OLIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTICCIO ALLA BOLOGNESE O PASTA BIO PASTICCATA	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA BIO	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA
	SECONDO	BIS DI LEGUMI	FIL. MERLUZZO AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO	ROSTICCATA DI POLLO	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	CAROTE, BROCCOLI E CAVOLFIORE	CAROTE ALL'OLIO	INSALATA VERDE	POLENTA	INSALATA MISTA DI STAGIONE
MERENDA	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
5° Settimana		LUNEDI' 07/02/2022	MARTEDI' 08/02/2022	MERCOLEDI' 09/02/2022	GIOVEDI' 10/02/2022	VENERDI' 11/02/2022
	PRIMO	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA	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	PLUM CAKE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

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