

		LUNEDI' 18/03/2024	MARTEDI' 19/03/2024	MERCOLEDI' 20/03/2024	GIOVEDI' 21/03/2024	VENERDI' 22/03/2024
1ª Settimana			PIATTO UNICO			
	PRIMO	P1 PASTA S.G. AL PESTO	P1 RISO BIO ALLA CANTONESE	P1 PASTA S.G. ALL'ORTOLANA BIO	P1 PASSATO DI VERDURE BIO § CON RISO BIO	P2 PASTA S.G. ALL'OLIO
	SECONDO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	S2 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1 PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	S1 FARINATA DI CECI S.G.
	CONTORNO	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1 PURE' DI PATATE S.G.	C2 INSALATA DI CAPUCCIO BIO
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D4 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
2ª Settimana		LUNEDI' 25/03/2024	MARTEDI' 26/03/2024	MERCOLEDI' 27/03/2024	GIOVEDI' 28/03/2024	VENERDI' 29/03/2024
			PIATTO UNICO			
	PRIMO	P2 PASTA S.G. ALL'OLIO	P4 PASSATO DI VERDURE BIO CON RISO BIO	P1 PASTA S.G. AI PISELLI	P1 RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3 PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 PROSCIUTTO COTTO S.G.	S1 ROSTICCATA DI POLLO S.G.	S5 CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE
CONTORNO	C2 INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA DI CAPUCCIO BIO	C1 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	
DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D3 PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
3ª Settimana		LUNEDI' 01/04/2024	MARTEDI' 02/04/2024	MERCOLEDI' 03/04/2024	GIOVEDI' 04/04/2024	VENERDI' 05/04/2024
						PIATTO UNICO
	PRIMO	P4 CREMA DI PISELLI BIO CON RISO BIO	P3 PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P1 PASTA S.G. AL PESTO	P1 RISO AL POMODORO	P1 PASTA S.G. AL RAGU'
	SECONDO	S2 MOZZARELLA	S1 FETTINA DI CARNE ALLA PIASTRA	S1 FRITTATA BIO AL FORNO S.G.	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
CONTORNO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA DI CAPUCCIO BIO	C2 FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2 INSALATA DI CAROTE BIO	
DESSERT	D2 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 GELATO S.G + CRACKERS S.G.	
4ª Settimana		LUNEDI' 08/04/2024	MARTEDI' 09/04/2024	MERCOLEDI' 10/04/2024	GIOVEDI' 11/04/2024	VENERDI' 12/04/2024
						PIATTO UNICO
	PRIMO	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1 PASTA S.G. ALL'OLIO	P4 PASSATO DI VERDURE CON RISO	P1 PASTICCIO S.G.	P3 PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 PROSCIUTTO COTTO S.G.	S5 FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	S2 FORMAGGIO CASATELLA TV IGP	S5 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
CONTORNO	C1 SPINACI BIO IN TEGAME	C1 INSALATA DI CAROTE BIO	C1 PURE' DI PATATE S.G.	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §	
DESSERT	D1 FRESCA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	
5ª Settimana		LUNEDI' 15/04/2024	MARTEDI' 16/04/2024	MERCOLEDI' 17/04/2024	GIOVEDI' 18/04/2024	VENERDI' 19/04/2024
		PIATTO UNICO				
	PRIMO	P1 PIZZA MARGHERITA S.G.	P1 PASTA S.G. AL PESTO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA S.G. AL POMODORO BIO	P4 CREMA DI PATATE CON RISO BIO
	SECONDO	S5 FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	S1 SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 PISELLI BIO SPADELLATI	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
CONTORNO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2 INS. DI CAPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI E CAVOLFIORI BIO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	
DESSERT	D3 PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D1 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D2 FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	D4 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

		LUNEDI' 18/03/2024	MARTEDI' 19/03/2024	MERCOLEDI' 20/03/2024	GIOVEDI' 21/03/2024	VENERDI' 22/03/2024
1ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA S/SOIA AL PESTO	P1 RISO ALL'OLIO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P2 PASTA S/SOIA ALL'OLIO
	SECONDO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 UOVA STRAPAZZATE	S2 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1 PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1 PURE' DI PATATE BIO	C2 INSALATA DI CAPUCCIO BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 25/03/2024	MARTEDI' 26/03/2024	MERCOLEDI' 27/03/2024	GIOVEDI' 28/03/2024	VENERDI' 29/03/2024
2ª Settimana	PRIMO	P2 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P4 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P1 PASTA AL POMODORO	P1 RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 PROSCIUTTO COTTO S.G.	S1 ROSTICCIA DI POLLO BIO con pomodoro BIO	S5 FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO	C2 INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2 CAROTE ALL'OLIO	C1 INSALATA MISTA BIO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D3 BUDINO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 01/04/2024	MARTEDI' 02/04/2024	MERCOLEDI' 03/04/2024	GIOVEDI' 04/04/2024	VENERDI' 05/04/2024
3ª Settimana	PRIMO	P4 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU'
	SECONDO	S2 MOZZARELLA	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S1 FRITTATA BIO AL FORNO	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5 BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C1 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2 INSALATA MISTA BIO	C1 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2 INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 GELATO
		LUNEDI' 08/04/2024	MARTEDI' 09/04/2024	MERCOLEDI' 10/04/2024	GIOVEDI' 11/04/2024	VENERDI' 12/04/2024
4ª Settimana	PRIMO	P1 RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P4 CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	P1 PASTA S/SOIA AL RAGU'	P3 PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1 PROSCIUTTO COTTO S.G.	S5 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S2 FORMAGGIO CASATELLA TV IGP	S5 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	C1 SPINACI BIO IN TEGAME	C1 INSALATA DI CAROTE BIO	C1 PURE' DI PATATE BIO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1 CAROTE BIO ALL'OLIO §
	DESSERT	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 15/04/2024	MARTEDI' 16/04/2024	MERCOLEDI' 17/04/2024	GIOVEDI' 18/04/2024	VENERDI' 19/04/2024
5ª Settimana	PRIMO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P1 PASTA S/SOIA ALL'OLIO	P1 RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1 PASTA S/SOIA AL POMODORO	P4 CREMA DI PATATE CON RISO BIO
	SECONDO	S5 FORMAGGIO STRACCHINO	S1 SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1 MERLUZZO OLIO E LIMONE	S5 FORMAGGIO ASIAGO/ FRITTATA	S1 FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C2 INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2 INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1 BROCCOLI E CAVOLFIORE BIO	C1 CAROTE BIO TRIFOLATE	C2 ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	DESSERT	D3 BUDINO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D1 FRUTTA FRESCA BIO	D2 POLPA DI FRUTTA BIO	D4 FRUTTA FRESCA BIO

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

		LUNEDI' 18/03/2024		MARTEDI' 19/03/2024		MERCOLEDI' 20/03/2024		GIOVEDI' 21/03/2024		VENERDI' 22/03/2024		
1 ^a Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	RISO ALL'OLIO	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO § CON PASTINA BIO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	
	SECONDO	S1	MERLUZZO GRATINATO	S5	UOVA STRAPAZZATE	S2	FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1	POLPETTONE DI POLLO E TACCHINO BIO	S1	FARINATA DI CECI BIO	
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO	
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
		LUNEDI' 25/03/2024		MARTEDI' 26/03/2024		MERCOLEDI' 27/03/2024		GIOVEDI' 28/03/2024		VENERDI' 29/03/2024		
2 ^a Settimana	PRIMO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	P1	PIATTO UNICO TAGLIATELLE AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO	
	SECONDO	S1	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	S1	ROSTICCIA DI POLLO BIO con pomodoro BIO	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	FIL. MERLUZZO GRATINATO AL FORNO §	S1	UOVA BIO STRAPAZZATE	
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
		LUNEDI' 01/04/2024		MARTEDI' 02/04/2024		MERCOLEDI' 03/04/2024		GIOVEDI' 04/04/2024		VENERDI' 05/04/2024		
3 ^a Settimana	PRIMO	P4	CREMA DI PISELLI BIO CON RISO BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	GNOCCHI AL POMODORO BIO	P1	PIATTO UNICO BIGOLI AL RAGU' BIO	
	SECONDO	S2	MOZZARELLA	S1	HAMBURGER DI MERLUZZO AL FORNO	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2	INSALATA DI CAROTE BIO	
	DESSERT	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	GELATO	
		LUNEDI' 08/04/2024		MARTEDI' 09/04/2024		MERCOLEDI' 10/04/2024		GIOVEDI' 11/04/2024		VENERDI' 12/04/2024		
4 ^a Settimana	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1	GNOCCHI ALLA ROMANA	P4	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	P1	PIATTO UNICO PASTICCIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO	
	SECONDO	S1	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	S5	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETO	S2	FORMAGGIO CASATELLA TV IGP	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	MERLUZZO GRATINATO AL BASILICO	
	CONTORNO	C1	SPINACI BIO IN TEGAME	C1	INSALATA DI CAROTE BIO	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	
		LUNEDI' 15/04/2024		MARTEDI' 16/04/2024		MERCOLEDI' 17/04/2024		GIOVEDI' 18/04/2024		VENERDI' 19/04/2024		
5 ^a Settimana			PIATTO UNICO									
	PRIMO	P1	PIZZA MARGHERITA	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI PATATE CON RISO BIO	
	SECONDO	S5	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	S1	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	S1	MERLUZZO GRATINATO	S5	PISELLI BIO SPADELLATI	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA	
	CONTORNO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI E CAVOLFIORE BIO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C2	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	
DESSERT	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO		

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

		LUNEDI' 18/03/2024		MARTEDI' 19/03/2024		MERCOLEDI' 20/03/2024		GIOVEDI' 21/03/2024		VENERDI' 22/03/2024	
1 ^a Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	RISO ALL'OLIO	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO § CON PASTINA BIO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	PISELLI SPADELLATI	S5	UOVA STRAPAZZATE	S2	FORMAGGIO ASIAGO DOP	S1	FORMAGGIO	S1	FARINATA DI CECI BIO
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 25/03/2024		MARTEDI' 26/03/2024		MERCOLEDI' 27/03/2024		GIOVEDI' 28/03/2024		VENERDI' 29/03/2024	
2 ^a Settimana	PRIMO	P2	PASTA BIO ALL'OLIO	P4	PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	P1	PIATTO UNICO TAGLIATELLE AI PISELLI BIO	P1	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO/ FRITTATA	S1	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETO	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	FORMAGGIO	S1	UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 01/04/2024		MARTEDI' 02/04/2024		MERCOLEDI' 03/04/2024		GIOVEDI' 04/04/2024		VENERDI' 05/04/2024	
3 ^a Settimana	PRIMO	P4	CREMA DI PISELLI BIO CON RISO BIO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	GNOCCHI AL POMODORO BIO	P1	BIGOLI AL POMODORO
	SECONDO	S2	MOZZARELLA	S1	PISELLI SPADELLATI	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FORMAGGIO	S5	UOVA STRAPAZZATE
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	C1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	C2	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	GELATO
		LUNEDI' 08/04/2024		MARTEDI' 09/04/2024		MERCOLEDI' 10/04/2024		GIOVEDI' 11/04/2024		VENERDI' 12/04/2024	
4 ^a Settimana	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI	P1	GNOCCHI ALLA ROMANA	P4	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	P1	PASTA AL POMODORO	P3	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO	S5	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETO	S2	FORMAGGIO CASATELLA TV IGP	S5	FORMAGGIO / FRITTATA	S1	PISELLI SPADELLATI
	CONTORNO	C1	SPINACI BIO IN TEGAME	C1	INSALATA DI CAROTE BIO	C1	PURE' DI PATATE BIO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI' 15/04/2024		MARTEDI' 16/04/2024		MERCOLEDI' 17/04/2024		GIOVEDI' 18/04/2024		VENERDI' 19/04/2024	
5 ^a Settimana	PIATTO UNICO										
	PRIMO	P1	PIZZA MARGHERITA	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	P1	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI PATATE CON RISO BIO
	SECONDO	S5	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	S1	FRITTATA AL FORNO	S1	FORMAGGIO	S5	PISELLI BIO SPADELLATI	S1	FORMAGGIO
	CONTORNO	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INS. DI CAPPUCCIO BIO E CAROTE BIO	C1	BROCCOLI E CAVOLFIORE BIO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C2	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
DESSERT	D3	PLUM CAKE BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	POLPA DI FRUTTA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	

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