

1a Settimana	PRIMO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
		CREMA DI VERDURE CON CROSTINI	PASTA CON POMODORO E PISELLI	PIATTO UNICO LASAGNE AL RAGU'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA TONNO E POMODORO	
SECONDO	STRACCETTI DI POLLO DORATI AL MAIS	FRITTATA O UOVA SODE	ZUCCHINE TRIFOLATE	CUORI DI MERLUZZO AL VAPORE	CAPRESE		
CONTORNO	PATATE AL PREZZEMOLO	CAROTE ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA E CAROTE		
DESSERT	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	
2a Settimana	PRIMO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
		PASTA AL PESTO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA	PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA	RISO ALLE ZUCCHINE	
		COSCIA DI POLLO AL FORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA DI CECI, CANELLINI E POMODORI	HAMBURGER DI MANZO	FIL. DI PLATESSA GRATINATA	
		POMODORI IN INSALATA	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	CAPPUCCIO JULIENNE	
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
3a Settimana	PRIMO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
		RISO IN CREMA DI PISELLI	PASTA ALLA PARMIGIANA	VELLUTATA DI VERDURA CON CROSTINI	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIA	FOCACCIA ROSSA	
		FRITTATA O UOVA SODE	SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE	BASTONCINI DI PESCE (PER INFANZIA CUORI DI MERLUZZO AL VAPORE)	FAGIOLINI ALL'OLIO	MOZZARELLA	
		ZUCCHINE AL VAPORE	INSALATA MISTA	CAROTE AL PREZZEMOLO	INSALATA VERDE	SPINACI ALL'OLIO	
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
4a Settimana	PRIMO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
		PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA	PIATTO UNICO GNOCCHI AL RAGU'	CREMA DI CAROTE CON CROSTINI	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA	
		FRITTATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	PETTO DI POLLO ALLA SALVIA	FLI. PLATESSA AL LIMONE	POLPETTE DI LEGUMI	
		PURE' DI PATATE	INSALATA MISTA	SPINACI ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	
		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

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