



SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta integrale al pomodoro ^{1,3,6,7,10}   Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7}  Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Yogurt	Pasta all'olio e grana ^{1,3,6,7,10}   Piselli in umido Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Polpette di soia o legumi con riso basmati (piatto unico) ^{6,7,11}   Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Brodo vegetale con pastina ^{6,7,9,10}  Pesce al forno ^{2,4,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
2	<u>Infanzia:</u> Insalata di pasta (uova, ceci e pomodorini, piatto unico) ^{3,6,7,10}   <u>Primaria:</u> Pasta al tonno (piatto unico) ^{1,2,3,4,6,7,10,14} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ^{3,7}  Polpette di pesce❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Legumi in umido o uova sode   Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Polenta Schiz ^{3,7} , cavolo cappuccio e patate Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e grana ^{1,3,6,7,10}   Fagioli in insalata  Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Yogurt
3	Pasta al ragù di lenticchie (piatto unico) ^{1,3,6,7,10}   Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro ^{1,3,6,7,10}  Formaggio ^{3,7}   Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Hamburger veggie con purè di patate (piatto unico) ^{1,6}  Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro ^{3,7}  Filetto di platessa gratinata ^{1,2,4,7,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
4	Spatzle burro e salvia o con panna Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7}  Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta di farro con pomodoro ^{1,8,10} Formaggio ^{3,7}   Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10}   Polpette di legumi ^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Riso alla cantonese (sz prosciutto) ^{3,7} Bastoncini di merluzzo ^{1,2,3,4,6,7,10,11,13,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Budino	Lasagne pomodoro e mozzarella (piatto unico) ^{1,3,6,7,10,11}  Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto. le grammature dei piatti rispecchiano quanto previsto dalle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. Legenda allergeni 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soja e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi.



Percentuali Biologiche degli alimenti

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutta BIO										
Verdura BIO										
Verdura BIO a Km 0										
Legumi BIO										
Pane BIO										
Pasta BIO										
Riso BIO										
Farina BIO										
Carne bovina BIO										
Carne bovina BIO - IGP										
Carne bovina BIO a Km 0										
Carne suina BIO										
Carne avicola BIO										
Pesce Bio										
Pesce fresco BIO										
Uova BIO										
Latte BIO										
Yogurt BIO										
Formaggi BIO										
Salumi BIO										
Olio extravergine D'oliva BIO										

Legenda



Prodotto a Km 0



Prodotto biologico



Prodotto surgelato

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d’appalto. le grammature dei piatti rispecchiano quanto previsto dalle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. Legenda allergeni 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soia e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi.