

	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
Primo e Secondo	PRIMO	PASTA AL POMODORO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCATA	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI (o zuccoi)	RISO AL POMODORO	GIORNATA BIOLOGICA PASSATO DI VERDURE CON PASTINA BIO	
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO OLIO E LIMONE	FAGIOLINI ALL'OLIO	POLPETTE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	FAGIOLI IN UMIDO	FORMAGGIO ASIAGO BIO	
	CONTORNO	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE E CAROTE	PATATE AL FORNO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	PATATE BIO ALL'OLIO	
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	
	PRIMO	PASTA ALL'OLIO	GIORNATA BIOLOGICA CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA AL POMODORO	RISO ALLA PARMIGIANA (olio e grani)	
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA POL-	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO CACIOTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO	PISELLI SPADELLATI	
	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA VERDE BIO	INSALATA DI CAROTE	CAROTE E PISELLI IN TEGAME	INSALATA DI CARPUCCIO	
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI VERDURE CON ORZO	RISO AL POMODORO	PASTA ALL'ORTOLANA	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA	
	SECONDO	FRIITATA BIO SEMPLICE	BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO	BASTONCINI FL. MERLUZZO	PISELLI IN TEGAME	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	
	CONTORNO	INSALATA DI CAROTE BIO	POLENTA	FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PURE DI PATATE BIO	
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
Primo e Secondo	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA AL RAGU	CREMA DI VERDURA CON RISO	GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA (pomodoro e origano)	GIORNATA BIOLOGICA PASSATO DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO	PASTA CON POMODORO	
	SECONDO	CAROTE ALL'OLIO	FORMAGGIO STRACCHINO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	PROSCIUTTO COTTO BIO *	FAGIOLI ALL'UCCIELLETO	
	CONTORNO	INSALATA VERDE E CAROTE	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	PISELLI BIO SPADELLATI	INSALATA VERDE E CARPUCCIO	
	DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
	PRIMO	PASTA ALLA MAMMAROSA	RISO AL POMODORO	GIORNATA BIOLOGICA PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	PASTA ALL'OLIO	PASSATO DI VERDURA CON RISO	
	SECONDO	FRIITATA SEMPLICE	PISELLI IN TEGAME	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASIRA	FIL. PATESSA GRATINATA	BOCCONCINI DI VIEILLO IN UMIDO	
	CONTORNO	SPINACI AL BURRO	INSALATA VERDE E FINOCCHI	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI	CAROTE E FAGIOLINI ALL'OLIO	PATATE AL FORNO	
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

I piatti contrassegnati con un asterisco contengono carne di maiale (\*).  
 Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle linee Guida in materia di miglicronamento della ristorazione collettiva - Regione Veneto 2014-2018  
 a completamento del pasto viene fornito: grano grullugliato, pane, condimenti per verdure crude.

**PRODOTTI BIO IMPIEGATI OLTRE ALLA GIORNATA BIO:** PATATE - CAROTE SURGELATE - FAGIOLINI SURGELATI - SPINACI SURGELATI - MILIESTRONE SURGELATO - PASSATA DI POMODORO - YOGURT INTERO ALLA FRUTTA - FETTE BISCOTTATE INTEGRALI - CREMA DI RISO - PASTA DI SEMOLA  
**PRODOTTI DOP E IGP IMPIEGATI:** ASIAGO DOP - PARMIGIANO REGGIANO DOP - GRANA PADANO DOP - ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP - MELE DELL'ALTO ADIGE IGP - PERE DELL'EMILIA IGP - PESCHE DI VERONA IGP - RADICCHIO ROSSO DI CHIOGGIA IGP - RADICCHIO ROSSO DI VERONA IGP - RADICCHIO VARIEGATO CASTERFRANCO IGP - RISO VALONE NANO IGP

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
 IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
**Dr. FRANCO BEBESAN**

