

1° settimana		LUNEDI	Allergeni	MARTEDI	Allergeni	MERCOLEDI	Allergeni	GIOVEDI	Allergeni	VENERDI	Allergeni
Pranzo	Primo	Pasta integrale al pomodoro e origano		Risotto alla parmigiana		Crema di legumi con pastina		Pasta al ragù			
	Secondo	Bocconcini di pollo al limone		Uova sode		Formaggio Latteria					
	Contorni	Spinaci* all'olio		Ratatouille di verdure (carote, zucchine, patate)		Patate al forno			Carote all'olio		
	Pane	Pane		Pane		Pane			Pane		
	Dessert	Frutta di stagione		Frutta di stagione		Yogurt alla frutta			Frutta di stagione		

2° settimana		LUNEDI	Allergeni	MARTEDI	Allergeni	MERCOLEDI	Allergeni	GIOVEDI	Allergeni	VENERDI	Allergeni
Pranzo	Primo	Pizza margherita		Pasta olio e grana padano		Risotto alle zucchine		Crema di lenticchie con crostini			
	Secondo		Polpette di manzo alla pizzaiola		Filetto di merluzzo* alle olive		Mozzarella				
	Contorni	Zucchine all'olio		Carote all'olio		Fagiolini* all'olio		Patate al forno			
	Pane	Pane		Pane		Pane		Pane			
	Dessert	Frutta di stagione		Frutta di stagione		Frutta di stagione		Yogurt alla frutta			

3° settimana		LUNEDI	Allergeni	MARTEDI	Allergeni	MERCOLEDI	Allergeni	GIOVEDI	Allergeni	VENERDI	Allergeni
Pranzo	Primo	Crema di piselli con orzo		Pasta al pomodoro e origano		Pasta al pesto		Riso al pomodoro			
	Secondo	Ricotta		Filetto di merluzzo* al pomodoro		Arrosto di tacchino		Uova sode			
	Contorni	Patate al forno		Fagiolini* all'olio		Carote all'olio		Ratatouille di verdure (carote, zucchine, patate)			
	Pane	Pane		Pane		Pane		Pane			
	Dessert	Yogurt alla frutta		Frutta di stagione		Frutta di stagione		Frutta di stagione			

4° settimana		LUNEDI	Allergeni	MARTEDI	Allergeni	MERCOLEDI	Allergeni	GIOVEDI	Allergeni	VENERDI	Allergeni
Pranzo	Primo	Risotto alle zucchine		Crema di legumi con pastina		Pizza margherita*		Pasta all'ortolana			
	Secondo	Filetto di merluzzo gratinato*		Latteria			Bocconcini di pollo agli aromi				
	Contorni	Ratatouille di verdure (carote, zucchine, patate)		Patate al forno		Spinaci* all'olio		Fagiolini* all'olio			
	Pane	Pane		Pane		Pane		Pane			
	Dessert	Frutta di stagione		Yogurt alla frutta		Frutta di stagione		Frutta di stagione			

pietanza vegana  
 pietanza contenente carne di maiale  
 pietanza latte-ovo-vegetariana

\*Prodotto surgelato  
 La frutta e la verdura di stagione del giorno verrà servita: logica, a km 0, convenzionale.  
 Le grammature delle pietanze a crudo sono definite secondo le "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (rev. 2021).

LEGENDA ALLERGENI				
CEREALI CONTENENTI GLUTINE	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	PESE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFURI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI DI SO2 TOTALE	
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	FRUTTA A GUSCIO	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO		