

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Penne all'olio e grana	Pipe al sugo di verdure	Hamburger di bovino con patate all'olio	Orecchiette al pomodoro e origano	Riso alla vellutata di zucca	14/09/20	18/09/20
	Frittata al prosciutto	Polpettone di legumi	Piatto unico	Asiago	Merluzzo alla vicentina*	19/10/20	23/10/20
	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Carote all'olio	Cappuccio stufato	Biete all'olio*	23/11/20	27/11/20
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	28/12/20	01/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	01/02/21	05/02/21
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Sedani alla parmigiana	Antipasto di verdura cruda	Pasta al pesto	Fusilli al sugo di carote	Gnocchi di patate al ragù di bovino	21/09/20	25/09/20
	Fagioli all'uccelletto*	Pizza margherita	Polpette di pollo al sugo*	Filetto di merluzzo gratinato*	Piatto unico	26/10/20	30/10/20
	Carote all'olio	Piatto unico	Biete all'olio*	Fagiolini all'olio*	Cavolfiori all'olio	30/11/20	04/12/20
	Verdura cruda	Zucca al forno*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	04/01/21	08/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	08/02/21	12/02/21
	Frutta di stagione	Torta margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Pipe al sugo di verdure	Riso alla vellutata di zucca	Spezzatino di vitellone con polenta	Mezze penne all'olio e grana	Riso al pomodoro e origano	28/09/20	02/10/20
	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*	Monte Veronese	Piatto unico	Scaloppina di pollo agli agrumi	Uova sode	02/11/20	06/11/20
	Broccoli all'olio	Fagiolini all'olio*	Finocchi all'olio	Spinaci all'olio*	Carote all'olio	07/12/20	11/12/20
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	11/01/21	15/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	15/02/21	19/02/21
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Pennette integrali al pomodoro	Noccioline all'olio e grana	Antipasto di verdura cruda	Riso alla vellutata di cavolfiore	Pasta al pesto	05/10/20	09/10/20
	Scaloppina di pollo al limone	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Pizza margherita	Frittata al forno	Polpette di legumi alla pizzaiaola*	09/11/20	13/11/20
	Spinaci all'olio*	Cavolfiori all'olio	Piatto unico	Broccoli all'olio	Finocchi all'olio	14/12/20	18/12/20
	Verdura cruda	Verdura cruda	Carote all'olio	Verdura cruda	Verdura cruda	18/01/21	22/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	22/02/21	26/02/21
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
5° SETT.	Sedani al sugo di verdure	Penne al pomodoro e ricotta	Gnocchi di patate al pomodoro	Lasagne alla bolognese*	Riso alla vellutata di spinaci*	12/10/20	16/10/20
	Casatella Trevigiana	Bocconcini di pollo al limone	Prosciutto cotto	Piatto unico	Filetto di merluzzo gratinato*	16/11/20	20/11/20
	Carote all'olio	Biete all'olio*	Fagiolini all'olio*	Cavolfiori all'olio	Zucca al forno*	21/12/20	25/12/20
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	25/01/21	29/01/21
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	01/03/21	05/03/21
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta margherita	Frutta di stagione		

**Verdura BIO cruda** a rotazione tra: carote, cavolo cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, insalata mista (nel rispetto della stagionalità)

**Frutta BIO di stagione** a rotazione tra: arance, banane, clementine, kiwi, miyagawa, mele, pere, uva (nel rispetto della stagionalità)

Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".

Le verdure cotte potrebbero essere utilizzate surgelate in caso di mancata reperibilità o non conformità del prodotto fresco.

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.