



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	GNOCCHETTI DI CECI AL POMODORO CACIOTTA 7 VERDURA CRUDA	RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI VERDURA COTTA	PIZZA MARGHERITA 1,7 VERDURA CRUDA TORTA CASALINGA 1,3,7	MINESTRA DI ZUCCA UOVA STRAPAZZATE 3VERDURE DI STAGIONE	PASSATO DI PISELLI CON RISONI 1 POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO 1,3,4 VERDURA COTTA
2° settimana	RISOTTO CON CREMA DI CAROTE POLPETTE DI CANELLINI VERDURA CRUDA	BRODO VEGETALE CON PASTINA 1 UOVA ALLA CAMPAGNOLA 3 PATATE LESSE	LASAGNE AL RAGU' VEGETALE 1,3,7,9 VERDURA CRUDA TORTA CASALINGA 1,3,7	CREMA DI PATATE CON PASTINA 1 INSALATA DI POLLO VERDURA COTTA	DITALINI CON MOUSSE DI VERDURA DI STAGIONE 1,9 FILETTO DI LIMANDA AL FORNO 4 VERDURA CRUDA
3° settimana	PASTA AL SUGO VEGETALE 1,9 FRITTATA AL FORNO 3 VERDURA COTTA	BRODO VEGETALE CON PASTINA 1,9 POLPETTINE DI LENTICCHIE 1,3,7 VERDURA COTTA	SPATZLI AL RAGU' BIANCO 1,9 VERDURA COTTA TORTA CASALINGA 1,3,7	GOCCHETTI SARDI AL POMODORO 1,9 STRACCHINO 7 VERDURA CRUDA	PASSATO DI VERDURA DI STAGIONE 9 MERLUZZO IMPANATO AL FORNO 1,3,4 VERDURA CRUDA
4° settimana	CREMA DI CECI CON PASTINA 1 GRANA/ASIAGO 7 VERDURA COTTA	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA 1 UOVA SODE 3 VERDURA COTTA	PASTA CON RAGU' DI CARNI BIANCHE 1,9 VERDURA COTTA TORTA CASALINGA 1,3,7	BRODO VEGETALE CON PASTINA 1,9 FESA DI TACCHINO AL FORNO PURE' DI PATATE 7	RISOTTO CON POMODORO MERLUZZO ALLA VICENTINA 1,4,7 VERDURA CRUDA

Tutti i giorni pane e frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Allergeni: 1) glutine, 2) crostacei, 3)uova, 4) pesce, 5)arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape 11) sesamo, 12) solfiti, 13) lupini, 14) molluschi