

	LUNEDI' 26/10/2015	MARTEDI' 27/10/2015	MERCOLEDI' 28/10/2015	GIOVEDI' 29/10/2015	VENERDI' 30/10/2015
1ª Settimana		GIORNATA BIOLOGICA			MENU' DI HALLOWEEN
	PRIMO	A RISO BIO ALLA VEGETARIANA §			D CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI
	SECONDO	I ARROSTO DI TACCHINO BIO AL FORNO			I BOCCONCINI DI POLLO IN UMIDO
	CONTORNO	1 FAGIOLINI BIO IN TEGAME §			1 PATATE E CAROTE BIO IN TEGAME §
	MERENDA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO			CROSTATA ALL'ALBICOCCA
	LUNEDI' 02/11/2015	MARTEDI' 03/11/2015	MERCOLEDI' 04/11/2015	GIOVEDI' 05/11/2015	VENERDI' 06/11/2015
2ª Settimana	PRIMO	C PASTA AL POMODORO			A PASTA ALL'ORTOLANA §
	SECONDO	S FORMAGGIO SPALMABILE			I FRITTATA AL FORMAGGIO
	CONTORNO	5 INSALATA VERDE BIO E MAIS			5 INSALATA VERDE BIO
	MERENDA	BUDINO			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
	LUNEDI' 09/11/2015	MARTEDI' 10/11/2015	MERCOLEDI' 11/11/2015	GIOVEDI' 12/11/2015	VENERDI' 13/11/2015
3ª Settimana	PRIMO	A PASTICCIO DI LASAGNE AL FORNO			A PIZZA MARGHERITA
	SECONDO	I PETTO DI POLLO AL FORNO			S FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	5 INSALATA DI CAPPUCCIO BIO			1 PISELLI BIO IN TEGAME §
	MERENDA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO			CIAMBELLA ALLO YOGURT
	LUNEDI' 16/11/2015	MARTEDI' 17/11/2015	MERCOLEDI' 18/11/2015	GIOVEDI' 19/11/2015	VENERDI' 20/11/2015
4ª Settimana	PRIMO	C PASTA AL POMODORO			A PASTA AL TONNO E POMODORO
	SECONDO	I BOCCONCINI DI MANZO IN UMIDO			I FIL. DI MERLUZZO OLIO E LIMONE §
	CONTORNO	1 PURE' DI PATATE BIO			5 INSALATA VERDE E CAPPUCCIO BIO
	MERENDA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO			FRUTTA FRESCA DI STAGIONE BIO
	LUNEDI' 23/11/2015	MARTEDI' 24/11/2015	MERCOLEDI' 25/11/2015	GIOVEDI' 26/11/2015	VENERDI' 27/11/2015
5ª Settimana					GIORNATA BIOLOGICA
	PRIMO	A PASTA AI FORMAGGI			A PASTA BIO AI BROCCOLI §
	SECONDO	I FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO §			I HAMBURGER DI MANZO BIO §
	CONTORNO	1 FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §			5 INSALATA DI FINOCCHI BIO E MAIS
MERENDA	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO			BUDINO	

I piatti contrassegnati con ♦ contengono carne di maiale .

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto Seconda edizione Ottobre 2013

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

In caso di necessità è possibile richiedere: **B** pasta all'olio come alternativa al primo e **S** formaggio oppure **R** prosciutto cotto oppure **U** tonno sott'olio come alternativa al secondo, previa richiesta effettuata dalla scuola almeno il giorno precedente

Il direttore di locale

