

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Pasta all'olio	Pasta al pesto	Passato di verdura con pastina*	09/09/19	13/09/19
	Hamburger di bovino al forno	(piatto unico)	Bastoncini di merluzzo*	Frittata al forno	Piatto a base di legumi*		
	Zucchine all'olio*	Verdura cruda	Biete all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta al sugo di verdure*	Pasta alla vellutata di spinaci*	Passato di verdura con crostini*	Lasagne alla bolognese*	Pasta al pomodoro	16/09/19	20/09/19
	Mozzarella	Filetto di merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	(piatto unico)	Bocconcini di pollo agli aromi		
	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate all'olio*	Verdura cruda	Spinaci all'olio*		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione		
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Pasta al sugo di carote*	Polpettone di carni bianche con patate all'olio*	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con crostini*	23/09/19	27/09/19
	Frittata al prosciutto	Piatto a base di legumi*	(piatto unico)	Latteria	Filetto di merluzzo in crosta di mais*		
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Zucchine all'olio*	Patate all'olio*		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Torta margherita	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Crema di verdure con crostini*	Pasta all'olio	Riso alla veneta*	30/09/19	04/10/19
	(piatto unico)	Bocconcini di tacchino agli aromi	Piatto a base di legumi*	Filetto di merluzzo al pomodoro e origano*	(piatto unico)		
	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
5° SETT.	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al pesto	Pasta al sugo di verdure*	Gnocchi di patate al ragù di carne bianca*	Crema di carote con pastina*	07/10/19	11/10/19
	Bastoncini di merluzzo*	Arrosto di suino al forno	Casatella trevigiana DOP	(piatto unico)	Uova sode		
	Verdura cruda	Cavolfiore all'olio*	Carote all'olio*	Verdura cruda	Patate all'olio*		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione		

Piatti a base di legumi, a rotazione tra: hamburger di ceci, polpette di legumi, polpettone di legumi, purea di legumi, tortino di legumi e verdure.

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

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.

