

anno scolastico 2018/2019

		LUNEDì	MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì
		1	2	3	4	5
1^SETTIMANA	Primo	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO BIO	CREMA DI CAROTE E BROCCOLI CON CROSTINI	Piatto Unico: LASAGNE AL RAGU' DI MANZO IGP (con pomodoro bio)	PASTA ALLE VERDURE (pom bio, carote, zucchine)	PASTA ALLA LIGURE (olio evo bio, grana, basilico)
	03/12 - 07/12	Secondo	PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.		HAMBURGER DI VITELLONE IGP ALLA GRIGLIA	POLPETTE DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA (con pomodoro bio)
14/01 - 18/01	Contorno	50% CAVOLFIORE ALL'OLIO 50% CAPPUCCIO JULIENNE	50% FINOCCHI E INSALATA BIO 50% FAGIOLINI SPADELLATI	CAPPUCCIO E CAROTE BIO SPINACI ALL'OLIO	50% INSALATA VERDE 50% CAROTE BABY AL TEGAME (burro bio)	50% PISELLI BIO AL POMODORO BIO 50% CAROTE BIO E RADICCHIO IGP
11/02 - 15/02	Merenda	FRUTTA FRESCA	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
2^SETTIMANA	Primo	8	9	10	11	12
		PASTA BIO AI BROCCOLI (con latte bio)	PASTA BIO AL POMODORO BIO E RICOTTA BIO	SPAGHETTI ALLA ZUCCA (con latte bio)	PASTA BIO AL PESTO ALLA SICILIANA (pomodoro bio, grana, mandorle, noci)	Piatto Unico: CREMA DI FAGIOLI BIO E PASTA BIO
	10/12 - 14/12	Secondo	FORMAGGIO: LATTERIA	FETTINA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA	MERLUZZO AL POMODORO BIO	
	21/01 - 25/01	Contorno	50% BIETA AL TEGAME 50% CAROTE E INSALATA BIO	50% CAPPUCCIO BIO JULIENNE 50% PISELLI BIO ALL'OLIO	50% PATATE BIO AL FORNO 50% FINOCCHI E INSALATA BIO	50% CAROTE BIO E RADICCHIO IGP 50% BROCCOLI ALL'OLIO
18/02 - 22/02	Merenda	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	TORTA ALLO YOGURT (uovo bio)
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO
3^SETTIMANA	Primo	15	16	17	18	19
		PASTA AI FORMAGGI (con latte bio)	GNOCCHI ALL'AMATRICIANA (pomodoro bio, pancetta)	CREMA DI VERDURE E CROSTINI	Piatto Unico: LASAGNE AL RAGU' (carni miste bio, vit.IGP)	SPAGHETTI AI PISELLI BIO (con latte bio)
	17/12 - 21/12	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	FORMAGGIO: ASIAGO DOP		ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO
	28/01 - 01/02	Contorno	50% PISELLI AL TEGAME 50% CAROTE BIO E RADICCHIO IGP	50% CAROTE ALL'OLIO 50% INSALATA VERDE	50% VERDURA COTTA AL TEGAME 50% CAPPUCCIO JULIENNE	CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE LENTICCHIE BIO AL POMODORO BIO
25/02 - 01/03	Merenda	FRUTTA FRESCA	18/12: PANDORO FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	TORTA AL CIOCCOLATO (uovo bio)	FRUTTA FRESCA
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4^SETTIMANA	Primo	22	23	24	25	26
		PASTA BIO AL TONNO	CREMA DI VERDURE, LENTICCHIE CON CROSTINI	Piatto Unico: SPEZZATINO DI POLLO BIO E TACCHINO BIO	PIZZA MARGHERITA (pom, mozzarella bio)	PASTA BIO AL POMODORO BIO E RICOTTA BIO
	07/01 - 11/01	Secondo	FORMAGGIO: CASATELLA DOP		SCALOPPINA DI POLLO BIO ALLA SALVIA	PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.
	04/02 - 08/02	Contorno	50% FAGIOLINI AL VAPORE 50% CAROTE BIO JULIENNE	50% INSALATA VERDE BIO 50% FINOCCHI BIO ALL'OLIO	POLENTA BIO INSALATA VERDE	50% SPINACI ALL'OLIO 50% CAPPUCCIO E CAROTE BIO
04/03 - 09/03	Merenda	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO	PANE FRESCO

Prodotti biologici: ceci secchi, FINOCCHI BIO, PATATE BIO, latte fresco e UHT, yogurt, formaggi, carne di pollo, olio extravergine d'oliva, uova, pesce (acquacoltura biologica), pasta, riso, farina, polenta, frutta

Prodotti DOP: formaggi piave, provolone valpadana, casatella trevigiana, asiago, montasio, grana padano, monte veronese

Prodotti IGP: riso valone nano, radicchio (di Chioggia, di Casteffranco, rosso di Treviso), carne bovina

Prodotti nazionali: bovino fresco, coniglio fresco, pollo fresco, pollo fresco, tacchino fresco, latte fresco e UHT, passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, asiago, montasio, casatella trevigiana, grana padano, provolone valpadana, piave, monteveronese

Prodotti equo-solidale: the nero, quinoa, cacao amaro in polvere

Prodotti regionali: anguria, bietola, cavolfiori, cappuccio, broccoli, cetrioli, cicoria, cipolla, fagiolini, lattughe, melanzane, peperoni, piselli, pomodoro, pomodorini, radicchio, rape, zucca, zucchine, PATATE BIO, FINOCCHI BIO, montasio, provolone, casatella trevigiana,

Prodotti della provincia di Treviso: FINOCCHI BIO, PATATE BIO, radicchio,

Saranno forniti per almeno il 40% biologici: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, PATATE BIO, polenta, pomodori freschi e trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva; per almeno il 20% prodotti da sistemi di produzione integrata, prodotti DOP, IGP, STG per almeno il 15% carne biologica, per il 25% carne IGP e DOP e prodotti tipici tradizionali per almeno 20% pesce di acquacoltura biologica