

anno scolastico 2018/2019

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1^SETTIMANA	Primo		CREMA DI CAROTE E BROCCOLI CON CROSTINI		PASTA ALLE VERDURE (pom bio, carote, zucchine)	
	03/12 - 07/12	Secondo	HAMBURGER DI VITELLONE IGP ALLA GRIGLIA		POLPETTE DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA (con pomodoro bio)	
	14/01 - 18/01	Contorno	50% FINOCCHI E INSALATA BIO 50% FAGIOLINI SPADELLATI		50% INSALATA VERDE 50% CAROTE BABY AL TEGAME (burro bio)	
	11/02 - 15/02	Merenda	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	
2^SETTIMANA	Primo		PASTA BIO AL POMODORO BIO E RICOTTA BIO		PASTA BIO AL PESTO ALLA SICILIANA (pomodoro bio, grana, mandorle, noci)	
	10/12 - 14/12	Secondo	FETTINA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA		FRITTATA ALLA VENETA (uovo bio)	
	21/01 - 25/01	Contorno	50% CAPPUCCIO BIO JULIENNE 50% PISELLI BIO ALL'OLIO		50% CAROTE BIO E RADICCHIO IGP 50% BROCCOLI ALL'OLIO	
	18/02 - 22/02	Merenda	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO	
			PANE FRESCO		PANE FRESCO	
3^SETTIMANA	Primo		GNOCCHI ALL'AMATRICIANA (pomodoro bio, pancetta)		Piatto Unico: LASAGNE AL RAGU' (carni miste bio, vit.IGP)	
	17/12 - 21/12	Secondo	FORMAGGIO: ASIAGO DOP			
	28/01 - 01/02	Contorno	50% CAROTE ALL'OLIO 50% INSALATA VERDE		CAPPUCCIO E CAROTE JULIENNE LENTICCHIE BIO AL POMODORO BIO	
	25/02 - 01/03	Merenda	18/12: PANDORO FRUTTA FRESCA		TORTA AL CIOCCOLATO (uovo bio)	
			PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	
4^SETTIMANA	Primo		CREMA DI VERDURE, LENTICCHIE CON CROSTINI		PIZZA MARGHERITA (pom, mozzarella bio)	
	07/01 - 11/01	Secondo	SCALOPPINA DI POLLO BIO ALLA SALVIA		PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.	
	04/02 - 08/02	Contorno	50% INSALATA VERDE BIO 50% FINOCCHI BIO ALL'OLIO		50% SPINACI ALL'OLIO 50% CAPPUCCIO E CAROTE BIO	
	04/03 - 09/03	Merenda	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO	
			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 vialone nano, radicchio (di Chioggia, di Castelefranco, 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