

	<u>1 settimana</u> 02/04-05/04 29/0403/05 27/0531/05 24/06-28/06 22/07-26/07 19/08-23/08 16/09-20/09 14/10-18/10	<u>2 settimana</u> 08/04-12/04 06/05-10/05 03/06-07/06 01/07-05/07 29/07-02/08 26/08-30/08 23/09-27/09 21/10-25/10	<u>3 settimana</u> 15/04-19/04 13/05-17/05 10/06-14/06 08/07-12/07 05/08-09/08 02/09-06/09 30/09-04/10 28/10-01/11	<u>4 settimana</u> 22/04-26/04 20/05-24/05 17/06-21/06 15/07-19/07 12/08-16/08 09/09-13/09 07/10-11/10
<i>Mar</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Filetto di merluzzo agli aromi • Insalata mista estiva • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta con crema di zucchine e menta • Polpette al sugo • Pomodori • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riso alla parmigiana • Frittata con piselli • Fagiolini • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Asiago • Cavolo cappuccio julienne • Frutta fresca di stagione
<i>Gio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Riso alle zucchine • Cotoletta di pollo • Cavolo cappuccio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pesto • Cotoletta di platessa • Zucchine all'olio • Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza margherita • Prosciutto cotto ½ porzione • Insalata mista estiva • Finocchi julienne • Frutta fresca di stagione <p style="text-align: center;">PIATTO UNICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi al pomodoro • Hamburger di ceci • Zucchine all'olio • Frutta fresca di stagione

Legenda colori distribuzione fonti proteiche: carne rossa carne bianca pesce uova legumi formaggi

Frutta fresca di stagione: pesca, albicocca, susine, banana, mela, a rotazione - **Pane:** ogni pasto è accompagnato da pane comune 50g - **Sale:** esclusivamente di tipo iodato - **Grasso per condimenti:** olio extravergine di oliva.

*tonno (pesce conservato) NON ammesso per nido e scuola d'infanzia, AMMESSO dalla scuola primaria

Le ricette sono quelle previste nel Ricettario della Regione Veneto 2.0 le grammature sono quelle previste dalle Linee Guida della Regione Veneto.