



Prima Settimana

Seconda Settimana

Terza Settimana

Quarta Settimana

L u n e d ì	Crema di zucca con riso**(L,U)	Pasta* al pesto (G,S, L)	Minestrina vegetale con pastina (S, G, L)**	Passato di verdure (L)	
	Formaggio (L) (caciotta/mozzarella)	Frittata (U,L)	Fettina di tacchino al limone	Formaggio (L) mozzarella	
	Spinaci	Verdura cruda	Verdura cruda (carote)	Spinaci	
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	
	Merenda mattina: Frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	Merenda mattina Frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	
	Merenda pomeriggio: Pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G)	
M a r t e d ì	Pasta* al ragù di carne bianca (S, G, L, U)	Riso e patate (S, L)	Risotto con verdure di stagione (L,S)	Risotto con verdure di stagione(L,S)	TABELLA ALLERGENI L Latte e derivati S sedano U uova M molluschi P pesce G cereali contenente glutine
	Gelato/budino (L)	FORMAGGIO (Stracchino) (L)	FORMAGGIO Asiago (L)	Frittata (U, L)	
	Carote al vapore,insalata	Piselli	Finocchio	Capucci	
	Pane integrale (G)	Pane integrale (G)	Pane integrale (G)	Pane integrale (G)	
	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	
	Merenda pomeriggio: fette biscottate(G)	Merenda pomeriggio: gallette di mais	Merenda pomeriggio: crackers (G)	Merenda pomeriggio: crackers (G)	
M e r c o l e d ì	Minestrina vegetale con pastina (S, G, L, U)	Pasta Pasticciata (G, L, S)	Pasta integrale al pomodoro** (G, L)	Spezzatino di manzo con piselli e polenta (S)	
	Petto di pollo agli aromi	Cavolfiore al vapore - Carote julienne	Prosciutto cotto		
	Verdura stagione (finocchi)	Pane (G)	Patate al forno	Verdura cruda (pinzimonio carote e finocchio)	
	Pane (G)	Dolce(G,L,U)	Pane (G)		
	Merenda mattina: Frutta fresca di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	
	Merenda pomeriggio: Crakers(G)	Merenda pomeriggio: crackers (G)	Merenda pomeriggio: Biscotti (G,L,U)	Merenda pomeriggio: Gallette di mais	
G i o v e d ì	Crema di legumi con crostini o pastina(S,G,L)	Passato di verdure con farro** (G, S, L, U)	Pizza margherita (G, L)	Pasta e fagioli (G, L)	
	1/2 porz.formaggio (L)				
	Capuccio e patate al forno	Bocconcini di tacchino (S)		1/2 porz formaggio (L)	
	Pane (G)	Spinaci	Verdura cruda (insalata e capucci)	Insalata e carote al vapore	
	Biscotti (G,U,L)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	
	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: frutta di stagione	Merenda mattina: Yogurt (L)	Merenda mattina: frutta di stagione	
	Merenda pomeriggio: Grissini (G)	Merenda pomeriggio:Latte e Biscotti (G, L, U)	Merenda pomeriggio: Fette biscottate (G)	Merenda pomeriggio: Grissini (G)	
V e n e r d ì	Pasta* all'olio (G)	Pasta* al pomodoro (G, L)	pasta ricotta e pomodoro (G, L)	Pasta all'olio (G, L)	
	Filetti di platessa dorata al forno (P, G)	Polpette di pesce (P, L, U)	Merluzzo al forno (P, G, S)	Seppioline in umido (M)	
	Cavolo romano al vapore	Insalata	Broccolo al vapore	Patate al vapore	
	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	Pane (G)	
	Merenda mattina: Frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	Merenda mattina: Frutta di stagione	
	Merenda pomeriggio: Pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G) e marmellata	Merenda pomeriggio: Pane (G)	Merenda pomeriggio: Pane (G) e miele	

le grammature utilizzate sono quelle previste dalle linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica

condimenti: olio extra vergine di oliva a crudo, grana padano, sale iodato in pochissima quantità; a tutti i pasti è prevista la somministrazione di Pane (G) comune

* la tipologia di pasta viene scelta in base alle esigenze dell'utenza

** o altra tipologia di cereale (orzo, farro, miglio, grano, pastina, cous cous, riso, ecc.)

3.2 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato, D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- **Senape e prodotti a base di senape.**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



TRATTO DA "LINEE DI INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" della Regione del Veneto

