

	Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
Lunedì	Riso e piselli	30+30	Pasta al ragù di manzo	60+30	Pasta all'olio	60	Riso e piselli	30+30
	Formaggio Asiago	30	Formaggio Asiago	30	Frittata	1	Mozzarella (tagliata a fette)	30
	Insalata	40	Pomodoro in insalata	50	Insalata	40	Fagiolini	80
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Martedì	Pasta pomodoro e lenticchie	60+30	Crema di verdura e pastina	30	Risotto all'ortolana	60	Crema di verdura e pastina	30
	Frittata	1	Polpette di ceci	50	Rotolo di tacchino al forno	50	Polpette di ceci	50
	Fagiolini	80	Zucchine	80	Patate al forno	120	Insalata	40
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Mercoledì	Insalata di riso	60	Risotto alla parmigiana	60	Crema di legumi con pastina	30+30	Pasta verdure di stagione	60
	Polpette di manzo	50	Uova sode	1	Formaggio Stracchino	30	Petto di pollo al forno	50
	Zucchine	80	Insalata e carote	80	Fagiolini	80	Patate al forno	120
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Giovedì	Pasta al pesto di basilico	60	Pasta verdure di stagione	60	Cappuccio	40	Insalata di pasta fredda	60
	Arrostito di tacchino	50	Petto di pollo alla salvia	50	Passato di verdure		Fesa di tacchino	30
	Pomodoro in insalata	50	Fagiolini	80	Pizza margherita	120+30	Carote julienne	50
	Pane	40	Pane	40	Prosciutto cotto SC SP	30	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
Venerdì	Crema di verdura e pastina	30	Pasta pomodoro e basilico	60	Pasta pomodoro e basilico	60	Pasta al pesto di basilico	60
	Filetto di merluzzo	70	Polpette di pesce	70	Filetto di merluzzo	70	Seppie in umido	70
	Carote julienne	50	Spinaci	80	Pomodoro in insalata	50	Piselli	80
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15

Il menù è stato redatto in collaborazione con la Dott.ssa Viola Ferraresi (ferraresiviola@gmail.com) ed è stato valutato dall'AULSS 6 Euganea e approvato come adeguato ai fabbisogni in nutrienti indicati per gli alunni compresi nelle fasce d'età considerate, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee Guida italiane per una sana alimentazione (CREA), le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto.

Merende

Lunedì	Mattina	Yogurt frullato (no pezzi)
	Pomeriggio	Frutta di stagione
Martedì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Pane e marmellata
Mercoledì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Biscotti secchi
Giovedì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Crackers senza sale
Venerdì	Mattina	Frutta di stagione
	Pomeriggio	Biscotti secchi

Il menù è stato redatto in collaborazione con la Dott.ssa Viola Ferraresi (ferraresiviola@gmail.com) ed è stato valutato dall'AULSS 6 Euganea e approvato come adeguato ai fabbisogni in nutrienti indicati per gli alunni compresi nelle fasce d'età considerate, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee Guida italiane per una sana alimentazione (CREA), le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto.