

Lun.	- Pasta al pesto - Frittata - Insalata mista	- Pasta all'ortolana - Stracchino - Carote julienne	- Pasta alle zucchine - Caciotta ½ porzione - Fagiolini all'olio	- Riso all'olio - Spezzatino di tacchino con verdure - Insalata mista
Mar.	- Riso al pomodoro - Bocconcino di pollo - Carote julienne	- Pasta alla norma - Fagioli all'uccelletto - Verdura cotta di stagione	- Pasta al pomodoro - Scaloppina di tacchino al limone - Carote julienne	- Pasta alle zucchine - Polpette di manzo - Pomodoro
Mer.	- Pasta alla crema di peperoni * - Mozzarella - Pomodoro	- Riso al pomodoro - Filetto di platessa al forno - Insalata mista	- Riso al Monte veronese e basilico - Frittata - Verdura cruda di stagione	- Pasta al pomodoro e ricotta - Fagiolini all'olio - Carote all'olio
Gio.	- Pasta al pomodoro - Polpettine di manzo - Carote all'olio	- Pasta all'olio - Petto di pollo alla salvia - Pomodoro	- Pasta al pesto - Hamburger/ Polpettine di manzo - Pomodori	- Pizza - Prosciutto cotto Alta Qualità ½ porz - Carota julienne
Ven.	- Passato di legumi con pastina - Filetto di merluzzo al forno - Zucchine all'olio	- Risotto allo zafferano - Uova sode - Verdura cruda di stagione	- Passato di verdura estiva con pastina - Filetto di merluzzo al forno - Patate all'olio	- Minestrone estivo con pastina - Filetto di merluzzo al pomodoro - Patate all'olio

Frutta fresca: a rotazione mela, banana, pesca, albicocca e susine-**Formaggio:** grana, asiago, caciotta, mozzarella, stracchino, casatella_ **Pane** : ogni pasto è accompagnato da pane comune - **Sale:** esclusivamente di tipo iodato - **Grasso per condimenti:** Olio extravergine di oliva - **Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto. Tutte le ricette sono inserite nel Ricettario Veneto 2.0**

META' MATTINA : FRUTTA FRESCA

Pasta alla crema di peperoni*: stessa ricetta della "Pasta alla crema di zucchine" cambia la verdura