

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 28/11 al 02/12		Pasta tonno e piselli e cappuccio julienne OPPURE Merluzzo al forno* con patate e cappuccio julienne			
Dal 05/12 al 09/12		pasta al ragù e spinaci* OPPURE polpettone di carni bianche con patate e spinaci*			
Dal 12/12 al 16/12		pasta pomodoro e ricotta insalata verde/mais OPPURE Frittata al formaggio con patate all'olio e insalata verde/mais			
Dal 19/12 al 23/12		pasta integrale al ragù di vitellone con carote a filini OPPURE merluzzo alla vicentina con polenta e carote a filini			
Dal 26/12 al 30/12					

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

Il pasto è comprensivo di pane e acqua. Dessert: yogurt alla frutta o budino.

I prodotti DOP e IGP: asiago DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP, radicchio IGP

Il menù prevede i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: pasta, riso, polpa e passata di pomodoro, verdura fresca, pane, mele, kiwi, arance, banane (bio del mercato equosolidale almeno due volte al mese), aceto di mele

FRUTTA/VERDURA DI STAGIONE: banana, mela, pera, clementine, mandarini, arance, bieta, carote, broccoli, cavoli, fagiolini, insalate, radicchio, spinaci, zucche, zucchine, cavolfiori, finocchi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio