

	Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
<b>Lunedì</b>	Crema di legumi con pastina	30+30	Pasta al ragù di manzo	60+30	Pasta all'olio	60	Riso alla zucca	60
	Formaggio Asiago	30	Formaggio Asiago	30	Frittata	1	Mozzarella (tagliata a fette)	50
	Patate lesse/zucchine	120/80	Spinaci	80	Insalata	40	Fagiolini	80
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
<b>Martedì</b>	Pasta all'olio	60	Minestrina in brodo	30	Risotto alla parmigiana	60	Crema di verdura	
	Frittata	1	Bollito di manzo	50	Rotolo di tacchino al forno	50	Spezzatino di manzo con	50 +
	Fagiolini	80	Purè di patate/zucchine	120/80	Patate lesse/zucchine	120/80	polenta	120
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
<b>Mercoledì</b>	Crema di zucca con riso	30	Crema di verdura con riso	30	Crema di legumi con pastina	30+30	Pasta alle zucchine	60
	Polpette di tacchino	50	Uova sode	1	Formaggio Stracchino	30	Polpette di ceci	50
	Cavolfiore	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
<b>Giovedì</b>	Lasagne con ragù di manzo		Pasta verdure di stagione	60	Pizza margherita	120+30	Riso e piselli	30+30
			Arrostito di tacchino	50	Prosciutto cotto SC SP	30	Prosciutto cotto SC SP	30
	Finocchi alla julienne	40	Fagiolini	80	Carote julienne	50	Carote julienne	50
	Pane	40	Pane	40	Pane	40	Pane	40
	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15	Olio evo	15
<b>Venerdì</b>	Minestrina in brodo	30	Pasta pomodoro e basilico	60	Pasta al pomodoro	60	Pasta pomodoro e basilico	60
	Filetto di merluzzo	70	Polpette di pesce	70	Seppie in umido	70	Filetto di merluzzo	70
	Insalata e carote	80	Piselli	80	Piselli	80	Spinaci	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](mailto: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

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

Il menù è stato redatto in collaborazione con la Dott.ssa Viola Ferraresi ([ferraresiviola@gmail.com](mailto: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.