

Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Mozzarella Cappuccio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso al pomodoro Tonno Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	Pizza margherita <ul style="list-style-type: none"> Prosciutto cotto Alta Qualità ½ porz Cappuccio estivo Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Hamburger di manzo Cappuccio estivo Frutta fresca di stagione
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al ragù Carote all'olio Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta all'olio Petto di pollo alla salvia Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla Pizzaiola Stracchino Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla pizzaiola Stracchino Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione

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**

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