

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 - MENÙ MATERNA ALTAVILLA INVERNALE dal 06 gennaio al 16 marzo



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		EUNEDI	MARIEDI	MERCOLEDI	CIOVEDI	VENERDI
1ª Settimana	PRIMO	CREMA DI BROCCOLI BIO CON RISO BIO	GNOCCHETTI SARDI BIO AL POMODORO E RICOTTA	RISO BIO ALL'OLIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO BIO	PASTA ALL'UOVO AL POMODORO BIO
	SECONDO	POLPETTE DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	PISELLI BIO SPADELLATI	MERLUZZO AL POMODORO BIO E PATATE BIO	PURE' DI PATATE BIO E ZUCCA	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	CONTORNO	PATATE BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2 ªSettimana	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTINA BIO IN BRODO
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO	HAMBURGER DI MANZO BIO	MERLUZZO ALLA VICENTINA DELICATO
	CONTORNO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
		 		 		DIATE HAILCO
3ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	GNOCCHI ALLA ROMANA	RISO BIO AI CAVOLFIORI BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO	PROSCIUTTO COTTO BIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAROTE BIO ALL'OLIO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E FAGIOLINI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4ª Settimana	PRIMO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIATA AL RAGU' BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO
	SECONDO	PURE' DI CECI BIO	MERLUZZO GRATINATO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIATA DI POLLO BIO	UOVA BIO STRAPPAZZATE
	CONTORNO	CAROTE BIO E CAVOLFIORI BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5ª Settimana	PRIMO	PIATTO UNICO FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	PASTINA BIO IN BRODO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE	MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO MOZZARELLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti congelati.

Le grammature dei piatti rispettano quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva- Regione Veneto 2014-2018 Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II