

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S.G. AI BROCCOLI senza farina	PIZZA MARGHERITA S.G.	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA S.G. AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE CON RISO BIO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO SENZA GLUTINE	CAVOLFIORI ALL'OLIO	PISELLI SPADELLATI	FRITTATA AL FORNO S.G.	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA VERDE	INSALATA MISTA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE TRIFOLATE §
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S.G. ALL'OLIO	CREMA DI PISELLI O FAGIOLI CON RISO	PASTA S.G. AL POMODORO	PASTICCIO S.G.	RISO ALL'ORTOLANA
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	TORTINO DI VERDURE S.G.	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI ALL'OLIO	PETTO DI POLLO
3ª Settimana	CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAROTE TRIFOLATE	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	BROCCOLI ALL'OLIO
	DESSSER	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE CON RISO senza farina	PASTA S.G. AL POMODORO	PASTA S.G. AL RAGU'	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO
4ª Settimana	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	CAVOLFIORI ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA S.G.	PISELLI SPADELLATI
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5ª Settimana	PRIMO	RISO AL POMODORO	PASTA S.G. AI BROCCOLI senza farina	PASTA S.G. AL POMODORO	CREMA DI PISELLI CON RISO	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA S.G.
	SECONDO	FRITTATA ALLE VERDURE S.G.	ROSTICCIATA DI POLLO S.G.	MERLUZZO OLIO E LIMONE	1/2 PORZIONE FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	RISO BIO ALL'OLIO cont.
	CONTORNO	FINOCCHI AL FORNO	INSALATA MISTA	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S.G. AI PISELLI S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO	RISO IN BRODO VEGETALE	PASTA S.G. ALL'ORTOLANA	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	BROCCOLI IN TEGAME	FORMAGGIO ASIAGO	TACCHINO ALLA PIASTRA	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FRITTATA AL FORNO S.G.
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAVOLFIORI AL FORNO	PATATE E CAROTE AL FORNO	BIETA ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G. + BUSTINA DI GRANA

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 in vigore
Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO FRUTTA SECCA E LEGUMI ALTAVILLA

AUTUNNALE dal 10 settembre al 19 DICEMBRE

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S/SOIA AI BROCCOLI	PASTA S/SOIA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA S/SOIA AL POMODORO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO BIO SENZA POL*	FORMAGGIO STRACCHINO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FRITTATA AL FORNO	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S/SOIA AL'OLIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	PASTA S/SOIA AL POMODORO	PASTA S/SOIA AL RAGU' BIO	RISO AL POMODORO
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FRITTATA CON CAROTE	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	INSALATA MISTA	CAROTE BIO TRIFOLATE	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO	PASTA S/SOIA AL POMODORO	PASTA S/SOIA AL RAGU'	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA S/SOIA AL POMODORO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	CAVOLFIORI ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO AL POMODORO	PASTA S/SOIA AI BROCCOLI	PASTA S/SOIA AL POMODORO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCHINE CON RISO	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA
	SECONDO	FRITTATA AGLI SPINACI	ROSTICCATA DI POLLO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	RISO ALL'OLIO cont.
	CONTORNO	FINOCCHI AL FORNO	INSALATA MISTA	BROCCOLI IN TEGAME	INSALATA DI CAROTE	INSALATA MISTA
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT ALLA FRUTTA
5ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S/SOIA ALL'OLIO	PASTA S/SOIA AL POMODORO	RISO IN BRODO VEGETALE	PASTA S/SOIA AL POMODORO BIO	RISO ALL'OLIO
	SECONDO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FORMAGGIO ASIAGO	TACCHINO ALLA PIASTRA	MERLUZZO OLIO E LIMONE	FRITTATA AL FORNO
	CONTORNO	BROCCOLI IN TEGAME	CAVOLFIORI AL FORNO	PATATE E CAROTE AL FORNO	BIETA BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	POLPA DI FRUTTA 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 in vigore

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO CARNE DI MAIALE ALTAVILLA
AUTUNNALE dal 10 settembre al 19 DICEMBRE

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASSATO DI VERDURE BIO CON ORZO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	FRITTATA BIO AL FORNO	MERLUZZO OLIO E LIMONE
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA CON RAGU' BIO no maiale	FARRO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO	TORTINO DI VERDURE BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	PETTO DI POLLO BIO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO SPAGHETTI BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	LENTICCHIE BIO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AU BROCCOLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PIATTO UNICO STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA BIO
	SECONDO	FRITTATA BIO ALLE VERDURE BIO	ROSTICCIA DI POLLO BIO	MERLUZZO OLIO E LIMONE	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	RISO BIO ALL'OLIO cont.
	CONTORNO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	INSALATA DI CAROTE BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
5ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	GNOCCHI AL POMODORO BIO	PASTINA BIO IN BRODO	PASTA BIO INTEGRALE ALL'ORTOLANA BIO	RISO BIO ALL'OLIO
	SECONDO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO ASIAGO DOP	TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	MERLUZZO GRATINATO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PATATE E CAROTE BIO AL FORNO	BIETA BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO
	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 in vigore

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO ALL'OLIO E PARMIGIANO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASSATO DI VERDURE BIO CON ORZO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PISELLI BIO SPADELLATI	FRITTATA BIO AL FORNO	FORMAGGIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO	CREMA DI CECI BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA CON PISELLI	FARRO BIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	FORMAGGIO	TORTINO DI VERDURE BIO	FORMAGGIO MOZZARELLA	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	FORMAGGIO
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA AI PISELLI	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	FORMAGGIO O FRITTATA	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO O FRITTATA	LENTICCHIE BIO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA DI CAROTE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
4ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PIATTO UNICO FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
	SECONDO	FRITTATA BIO ALLE VERDURE BIO	FORMAGGIO	PISELLI ALL'OLIO	1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	RISO BIO ALL'OLIO cont.
	CONTORNO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	INSALATA DI CAROTE BIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO
5ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	GNOCCHI AL POMODORO BIO	PASTINA BIO IN BRODO	PASTA BIO INTEGRALE ALL'ORTOLANA BIO	RISO BIO ALL'OLIO
	SECONDO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO ASIAGO DOP	FORMAGGIO O FRITTATA	PISELLI ALL'OLIO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PATATE E CAROTE BIO AL FORNO	BIETA BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO
	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 in vigore

Gli allergeni sono specificati nel ricettario scolastico come previsto dal reg. 1169 allegato II

Il direttore di locale