

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ NO GLUTINE ALTAVILLA
INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI VERDURA S.G.	PASTA S.G. AL POMODORO E RICOTTA	PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALL'OLIO EVO	PASTA S.G. AL POMODORO BIO
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	PISELLI BIO SPADELLATI	MERLUZZO AL POMODORO BIO	ROSTICCATA DI POLLO E TACCHINO S.G.	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA S.G. ALL'OROLANA S.G.	CREMA DI VERDURA S.G. CON RISO	PASTA S.G. AL POMODORO BIO	RISO AL RADICCHIO S.G.	PIATTO UNICO PASTA S.G. AI PISELLI S.G.
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO S.G.	PROSCIUTTO COTTO BIO	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
3ª Settimana	CONTORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA S.G. AL RAGU'	CREMA DI PISELLI S.G. CON RISO	PASTA S.G. AI CAVOLFIORI S.G.	PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE
4ª Settimana	SECONDO	FRITTATA S.G. AL FORNO	FAGIOLINI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO	FETTINA DI TACCHINO	MERLUZZO GRATINATO S.G.
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INS.CAROTE E CAPPUCCIO BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT ALLA FRUTTA S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO ALL'OLIO	PASTA S.G. ALL'OLIO	PIATTO UNICO PASTICCIO S.G.	PASSATO DI VERDURA S.G.	RISO AGLI SPINACI S.G.
5ª Settimana	SECONDO	PISELLI S.G. E CAVOLFIORI IN TEGAME	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCATA DI POLLO E TACCHINO S.G.	FRITTATA S.G. AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA S.G. E BROCCOLI	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	YOGURT S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA S.G. AL RAGU' DI PESCE S.G.	PASTINA S.G. IN BRODO VEGETALE	RISO BIO AI BROCCOLI S.G.	PASTA S.G. BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA S.G.
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE S.G.	PISELLI S.G. SPADELLATI	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE S.G. + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.	FRUTTA FRESCA + CRACKERS S.G.
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'

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

Il direttore di locale

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO E RICOTTA	RISO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALL'OLIO EVO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	FORMAGGIO	MERLUZZO AL POMODORO BIO	ROSTICCIA DI POLLO E TACCHINO BIO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE CON RISO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO S.G.	PROSCIUTTO COTTO BIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	MERLUZZO OLIO E LIMONE
3ª Settimana	CONTORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA SENZA SOIA AL RAGU' BIO	RISO ALL'OLIO	PASTA SENZA SOIA ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO	RISO IN BRODO VEGETALE
4ª Settimana	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO	FETTINA DI TACCHINO BIO	MERLUZZO GRATINATO S.G.
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO ALL'OLIO	PASTA SENZA SOIA ALL'OLIO EVO	PIATTO UNICO PASTA SENZA SOIA AL RAGU' BIO	CREMA DI PATATE, CAROTE E ZUCCHINE	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO
5ª Settimana	SECONDO	FORMAGGIO	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA DI POLLO E TACCHINO BIO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO E BROCCOLI BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA SENZA SOIA AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)	RISO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO	PASTA SENZA SOIA AL POMODORO BIO
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE	FRITTATA O FORMAGGIO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'

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

Il direttore di locale

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALL'OLIO EVO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	MERLUZZO AL POMODORO BIO	ROSTICCIA DI POLLO E TACCHINO BIO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	CREMA DI VERDURA BIO CON CROSTINI	GNOCCHI AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	MERLUZZO GRATINATO	FORMAGGIO O FRITTATA	SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO
3ª Settimana	CONTORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' BIO NO MAIALE	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
4ª Settimana	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO	FAGIOLINI BIO IN TEGAME	VERDURE BIO GRATINATE	FETTINA DI TACCHINO BIO	MERLUZZO GRATINATO
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO NO MAIALE	PASSATO DI VERDURA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO
5ª Settimana	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO	MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO	SPINACI BIO IN TEGAME	ROSTICCIA DI POLLO E TACCHINO BIO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO E BROCCOLI BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FETTINA DI TACCHINO BIO	FORMAGGIO O FRITTATA	LENTICCHIE BIO IN UMIDO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'

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

Il direttore di locale

1ª Settimana		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALL'OLIO EVO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	FORMAGGIO O FRITTATA	PISELLI ALL'OLIO	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO	PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO	CREMA DI VERDURA BIO CON CROSTINI	GNOCCHI AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	PISELLI ALL'OLIO	FORMAGGIO O FRITTATA	FORMAGGIO O FRITTATA	FORMAGGIO ASIAGO DOP	BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO
3ª Settimana	CONTORNO	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI BIO AL FORNO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO CON LEGUMI	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO	PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORE BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
4ª Settimana	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO	FAGIOLINI BIO IN TEGAME	VERDURE BIO GRATINATE	FORMAGGIO	FORMAGGIO O FRITTATA
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO	BIETA BIO ALL'OLIO	PATATE BIO E CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PIATTO UNICO PASTA BIO CON LEGUMI	PASSATO DI VERDURA BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO
5ª Settimana	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORE BIO	FORMAGGIO	SPINACI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	POLENTA BIO E BROCCOLI BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO CON LEGUMI	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO	FORMAGGIO	FORMAGGIO O FRITTATA	LENTICCHIE BIO IN UMIDO	FORMAGGIO STRACCHINO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	PATATE BIO E CAVOLFIORE BIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO ALL'OLIO
	DESSERT	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'

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

Il direttore di locale