

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026 - MENÙ PRIMARIA TEMPO NORMALE ALTAVILLA
INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo**



		LUNEDI' 05/01	MARTEDI' 06/01	MERCOLEDI' 07/01	GIOVEDI' 08/01	VENERDI' 09/01
1 ^a Settimana	PRIMO			PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE		
	SECONDO			MERLUZZO AL POMODORO BIO		
	CONTORNO			PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO		
	DESSERT			FRUTTA FRESCA BIO		
2 ^a Settimana	PRIMO	LUNEDI' 12/01	MARTEDI' 13/01	MERCOLEDI' 14/01	GIOVEDI' 15/01	VENERDI' 16/01
	SECONDO	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO		GNOCCHI AL POMODORO BIO		
	CONTORNO	MERLUZZO GRATINATO		SOVRACOSCE DI POLLO BIO AL FORNO		
	DESSERT	CAROTE BIO ALL'OLIO		FINOCCHI BIO AL FORNO		
3 ^a Settimana	PRIMO	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
	SECONDO	LUNEDI' 19/01	MARTEDI' 20/01	MERCOLEDI' 21/01	GIOVEDI' 22/01	VENERDI' 23/01
	CONTORNO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		
	DESSERT	FRITTATA BIO AL FORNO		VERDURE BIO GRATINATE		
4 ^a Settimana	PRIMO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO		INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO		
	SECONDO	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
	CONTORNO	LUNEDI' 26/01	MARTEDI' 27/01	MERCOLEDI' 28/01	GIOVEDI' 29/01	VENERDI' 30/01
	DESSERT	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO		
5 ^a Settimana	PRIMO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	SECONDO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	CONTORNO	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
	DESSERT	LUNEDI' 02/02	MARTEDI' 03/02	MERCOLEDI' 04/02	GIOVEDI' 05/02	VENERDI' 06/02
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)		RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO		
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO		ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	PLUM CAKE 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

Il direttore di locale



		LUNEDI' 09/02	MARTEDI' 10/02	MERCOLEDI' 11/02	GIOVEDI' 12/02	VENERDI' 13/02
		PRIMO	CREMA DI VERDURA BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE		
1 ^a Settimana	SECONDO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA		MERLUZZO AL POMODORO BIO		
	CONTORNO	PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME		PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		FRUTTA FRESCA BIO		
2 ^a Settimana		LUNEDI' 16/02	MARTEDI' 17/02	MERCOLEDI' 18/02	GIOVEDI' 19/02	VENERDI' 20/02
	PRIMO					
	SECONDO					
	CONTORNO					
	DESSERT					
3 ^a Settimana		LUNEDI' 23/02	MARTEDI' 24/02	MERCOLEDI' 25/02	GIOVEDI' 26/02	VENERDI' 27/02
	PRIMO	RISO BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA BIO		
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO		VERDURE BIO GRATINATE		
	CONTORNO	BROCCOLI BIO ALL'OLIO		INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		PLUM CAKE BIO		
4 ^a Settimana		LUNEDI' 02/03	MARTEDI' 03/03	MERCOLEDI' 04/03	GIOVEDI' 05/03	VENERDI' 06/03
	PRIMO	GNOCCHI AL BURRO E SALVIA		PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' BIO		
	SECONDO	SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO		SPINACI BIO IN TEGAME		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO		
5 ^a Settimana		LUNEDI' 09/03	MARTEDI' 10/03	MERCOLEDI' 11/03	GIOVEDI' 12/03	VENERDI' 13/03
	PRIMO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE (MERLUZZO)		RISO BIO ALLA CREMA DI BROCCOLI BIO		
	SECONDO	FINOCCHI BIO AL FORNO		ARROSTO DI MAIALE BIO AL LATTE		
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO		INSALATA MISTA BIO		
	DESSERT	PLUM CAKE 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

Il direttore di locale