



| | | LUNEDÌ' 09/02 | MARTEDÌ' 10/02 | MERCOLEDÌ' 11/02 | GIOVEDÌ' 12/02 | VENERDÌ' 13/02 |
|--------------------------|----------|--|---|------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1 ^a Settimana | PRIMO | CREMA DI VERDURA BIO | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA | MENU DI CARNEVALE | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE | PASTA BIO AL POMODORO BIO |
| | SECONDO | STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA | FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO | TAGLIATELLE FIORDILATTE E PISELLI | MERLUZZO AL POMODORO BIO | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP |
| | CONTORNO | PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGAME | INSALATA MISTA BIO | CROCCHETTE DI POLLO AL FORNO | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO | SPINACI BIO ALL'OLIO |
| | DESSERT | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | DOLCE | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO |
| 2 ^a Settimana | PRIMO | LUNEDÌ' 16/02 | | MARTEDÌ' 17/02 | MERCOLEDÌ' 18/02 | GIOVEDÌ' 19/02 |
| | SECONDO | | | | RISO BIO ALLA CREMA DI RADICCHIO BIO | PIATTO UNICO |
| | CONTORNO | | | | FORMAGGIO ASIAGO DOP | PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO |
| | DESSERT | | | | INSALATA MISTA BIO | BROCCOLI BIO GRATINATI AL FORNO |
| | | LUNEDÌ' 23/02 | | MARTEDÌ' 24/02 | MERCOLEDÌ' 25/02 | GIOVEDÌ' 26/02 |
| 3 ^a Settimana | PRIMO | RISO BIO AL POMODORO BIO | PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' BIO | CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO | PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE |
| | 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 |
| 4 ^a Settimana | PRIMO | LUNEDÌ' 02/03 | | MARTEDÌ' 03/03 | MERCOLEDÌ' 04/03 | GIOVEDÌ' 05/03 |
| | SECONDO | GNOCCHI AL BURRO E SALVIA | | PASTA BIO ALL'OLIO EVO | PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' BIO | PASSATO DI VERDURA BIO |
| | CONTORNO | SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO | MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO | SPINACI BIO IN TEGAME | ROSTICCIATA DI POLLO E TACCHINO BIO | FRITTATA BIO AL FORNO |
| | DESSERT | INSALATA MISTA BIO | CAROTE BIO ALL'OLIO | INSALATA MISTA BIO | POLENTA BIO E BROCCOLI BIO | INSALATA MISTA BIO |
| | | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO |
| 5 ^a Settimana | PRIMO | LUNEDÌ' 09/03 | | MARTEDÌ' 10/03 | MERCOLEDÌ' 11/03 | GIOVEDÌ' 12/03 |
| | SECONDO | 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 |
| | CONTORNO | FINOCCHI BIO AL FORNO | FETTINA DI TACCHINO BIO | BOCCONCINI DI MAIALE BIO AL LATTE | LENTICCHIE BIO IN UMIDO | FOCACCIA AL POMODORO E ORIGANO |
| | DESSERT | INSALATA MISTA BIO | PATATE BIO E CAVOLFIORI BIO | INSALATA MISTA BIO | FAGIOLINI BIO ALL'OLIO | FORMAGGIO STRACCHINO |
| | | PLUM CAKE BIO | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | CAROTE BIO ALL'OLIO |

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bietola) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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 PRIMARIA ALTAVILLA
INVERNALE dal 05 gennaio al 13 marzo**



| | | LUNEDI' 09/02 | MARTEDI' 10/02 | MERCOLEDI' 11/02 | GIOVEDI' 12/02 | VENERDI' 13/02 |
|--------------------------|----------|--|---|---|--|--|
| | | | | MENU DI CARNEVALE | | |
| 1 ^a Settimana | PRIMO | CREMA DI VERDURA BIO | PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO E RICOTTA | TAGLIATELLE FIORDILATTE E PISELLI | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE | PASTA BIO AL POMODORO BIO |
| | SECONDO | STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA | FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO | CROCCHETTE DI POLLO AL FORNO | MERLUZZO AL POMODORO BIO | FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA DOP |
| | CONTORNO | PATATE E FAGIOLINI BIO IN TEGLIATE | INSALATA MISTA BIO | INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO | PATATE E CAROTE BIO ALL'OLIO | SPINACI BIO ALL'OLIO |
| | DESSERT | FRUTTA FRESCA BIO | FRUTTA FRESCA BIO | DOLCE | 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 | | | | | PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICchie BIO |
| | SECONDO | | | | | FORMAGGIO ASIAGO DOP |
| | CONTORNO | | | | | INSALATA MISTA BIO |
| 3 ^a Settimana | DESSERT | | | | | PLUM CAKE BIO |
| | | LUNEDI' 23/02 | MARTEDI' 24/02 | MERCOLEDI' 25/02 | GIOVEDI' 26/02 | VENERDI' 27/02 |
| | PRIMO | RISO BIO AL POMODORO BIO | PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' BIO | CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTA BIO | PASTA BIO ALLA CREMA DI CAVOLFIORI BIO | PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE |
| | SECONDO | FRITTATA BIO AL FORNO | FAGIOLINI BIO IN TEGLIATE | VERDURE BIO GRATINATE | FETTINA DI TACCHINO BIO | MERLUZZO GRATINATO |
| 4 ^a Settimana | 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' 02/03 | MARTEDI' 03/03 | MERCOLEDI' 04/03 | GIOVEDI' 05/03 | VENERDI' 06/03 |
| | PRIMO | GNOCCHI AL BURRO E SALVIA | PASTA BIO ALL'OLIO EVO | PIATTO UNICO PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' BIO | PASSATO DI VERDURA BIO | RISO BIO ALLA CREMA DI SPINACI BIO |
| 5 ^a Settimana | SECONDO | SPEZZATINO DI CECI BIO E CAVOLFIORI BIO | MERLUZZO AL POMODORO E ORIGANO | SPINACI BIO IN TEGLIATE | 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' 09/03 | MARTEDI' 10/03 | MERCOLEDI' 11/03 | GIOVEDI' 12/03 | VENERDI' 13/03 |
| 5 ^a Settimana | 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 | BOCCONCINI DI MAIALE BIO AL LATTE | 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 |

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagioli, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bietola) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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



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

I piatti contrassegnati con * contengono carne di maiale.

I piatti contrassegnati con § possono contenere alimenti surgelati.

Le materie possono essere biologiche in base al capitolato d'appalto e all'offerta tecnica di ciascun Comune.

La verdura cruda di stagione (insalata, radicchio variegato, cappuccio, finocchio, carote, pomodori) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

La verdura cotta di stagione (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bietola) varierà in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, si desidera continuare a migliorare il servizio di ristorazione scolastica proponendo uno yogurt al gusto frutta con un valore di zuccheri pari a 11-12gr su 100gr di prodotto.

Tutti i piatti "gratinati" sono preparati in loco con materie prime fresche, senza l'uso di prodotti precotti.

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