



1ª Settimana			LUNEDI' 16/03		MARTEDI' 17/03 PIATTO UNICO		MERCOLEDI' 18/03		GIOVEDI' 19/03		VENERDI' 20/03
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	P1	PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO §	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana			LUNEDI' 23/03		MARTEDI' 24/03		MERCOLEDI' 25/03 PIATTO UNICO		GIOVEDI' 26/03		VENERDI' 27/03
	PRIMO	P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON ORZO BIO	P1	PASTA BIO PASTICCATA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL AL PESTO
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FIL. HALIBUT GRATINATO §	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	ROSTICCATA DI POLLO BIO	S1	FRITTATA BIO ALLE VERDURE
	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO GRATINATE	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D3	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana			LUNEDI' 30/03		MARTEDI' 31/03		MERCOLEDI' 01/04		GIOVEDI' 02/04		VENERDI' 03/04
	PRIMO	P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE				
	SECONDO	S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	S1	PETTO DI POLLO AL LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO				
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO				
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO				
4ª Settimana			LUNEDI' 06/04		MARTEDI' 07/04		MERCOLEDI' 08/04		GIOVEDI' 09/04		VENERDI' 10/04
	PRIMO					P4	RISO BIO AL POMODORO BIO	P1	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO					S2	PISELLI BIO SPADELLATI §	S5	FORMAGGIO ASIAGO	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO					C1	INSALATA MISTA	C2	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E FAGIOLINI § BIO ALL'OLIO
	DESSERT					D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana			LUNEDI' 13/04		MARTEDI' 14/04		MERCOLEDI' 15/04		GIOVEDI' 16/04 PIATTO UNICO		VENERDI' 17/04
	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E ORIGANO	P1	PASTA BIO AL RAGU'	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI
	SECONDO	S5	PROSCIUTTO COTTO BIO *	S1	INSALATA DI CANNELLINI BIO	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FIL. MERLUZZO ALLA MUGNAIA §
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D4	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 (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bieta,) 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



1ª Settimana			LUNEDI' 20/04		MARTEDI' 21/0		MERCOLEDI' 22/04		GIOVEDI' 23/04		VENERDI' 24/04
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	P1	PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO §	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO	S5	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
2ª Settimana	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI' 27/04		MARTEDI' 28/04		MERCOLEDI' 29/04		GIOVEDI' 30/04		VENERDI' 01/05
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P2	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P4	CREMA DI CAROTE BBIO CON ORZO BIO	P1	PASTA BIO PASTICCIATA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO		
	SECONDO	S1	FORMAGGIO GRANA DA TAVOLA	S1	FIL. HALIBUT GRATINATO §	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S1	ROSTICCATA DI POLLO BIO		
3ª Settimana	CONTORNO	C2	INSALATA MISTA BIO	C1	ZUCCHINE BIO GRATINATE	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO		
	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D3	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO		
			LUNEDI' 04/05		MARTEDI' 05/05		MERCOLEDI' 06/05		GIOVEDI' 07/05		VENERDI' 08/05
											PIATTO UNICO
	PRIMO	P4	PASTA BIO AL POMODORO BIO	P3	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P1	CREMA DI ZUCCHINE	P1	PASTA BIO ALL'ORTOLANA BIO §	P1	COUS COUS CON MANZO BIO E VERDURE BIO
4ª Settimana	SECONDO	S2	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	S1	PETTO DI POLLO AL LIMONE	S1	FRITTATA BIO AL FORNO	S1	FIL. MERLUZZO GRATINATO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE
	CONTORNO	C1	CAROTE BIO TRIFOLATE	C1	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C2	PATATE BIO E FINOCCHI BIO ALL'OLIO	C1	SPINACI BIO ALLA PARMIGIANA §	C2	INSALATA DI FINOCCHI BIO
	DESSERT	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	PLUM CAKE BIO
			LUNEDI' 11/05		MARTEDI' 12/05		MERCOLEDI' 13/05		GIOVEDI' 14/05		VENERDI' 15/05
			PIATTO UNICO								
5ª Settimana	PRIMO	P1	PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE § (MERLUZZO)	P1	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	P4	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	P1	RISO BIO AL POMODORO BIO	P3	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE
	SECONDO	S1	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S5	FRITTATA BIO ALLE VERDURE	S2	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S5	PISELLI BIO SPADELLATI §	S1	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTA
	CONTORNO	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C1	INS. DI CAPPUCCIO E CAROTE BIO	C1	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA MISTA	C1	PATATE BIO E FAGIOLINI § BIO ALL'OLIO
	DESSERT	D1	GELATO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI' 18/05		MARTEDI' 19/05		MERCOLEDI' 20/05		GIOVEDI' 21/05		VENERDI' 22/05
									PIATTO UNICO		
	PRIMO	P1	PASTA BIO AL PESTO	P1	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	P1	FOCACCIA AL POMODORO BIO E ORIGANO	P1	PASTA BIO AL RAGU'	P4	RISO BIO ALLA CREMA DI PORRI
	SECONDO	S5	PROSCIUTTO COTTO BIO *	S1	INSALATA DI CANNELLINI BIO	S1	STRACCHINO	S5	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	S1	FIL. MERLUZZO ALLA MUGNAIA §
	CONTORNO	C2	SPINACI BIO IN TEGAME §	C2	FAGIOLINI BIO TRIFOLATI §	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO §	C1	INSALATA DI FINOCCHI BIO	C2	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	D3	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D2	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D4	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 (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bieta,) 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 MATERNA ALTAVILLA
PRIMAVERILE dal 16 marzo al 06 giugno



1ª Settimana			LUNEDI' 25/05		MARTEDI' 26/05		MERCOLEDI' 27/05		GIOVEDI' 28/05		VENERDI' 29/05
					PIATTO UNICO						
	PRIMO	P1	RISO BIO ALLA MILANESE	P1	PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	P1	PASTA INTEGRALE BIO ALL'ORTOLANA BIO	P1	PASSATO DI VERDURE BIO §	P2	PASTA BIO ALL'OLIO
	SECONDO	S1	SOVRACOSCIA DI POLLO BIO	S5	CAROTE BIO ALL'OLIO §	S2	FIL. SALMONE O HALIBUT AGLI AGRUMI	S1	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	S1	PISELLI BIO SPADELLATI §
	CONTORNO	C1	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO §	C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	CAROTE BIO ALL'OLIO §	C1	PATATE BIO E CAVOLFIORI § ALL'OLIO	C2	INSALATA DI CAPUCCIO BIO
2ª Settimana	DESSERT	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	D2	FRUTTA FRESCA BIO	D4	FRUTTA FRESCA BIO	D1	FRUTTA FRESCA BIO
			LUNEDI' 01/06		MARTEDI' 02/06		MERCOLEDI' 03/06		GIOVEDI' 04/06		VENERDI' 05/06
	PRIMO					P1	PIZZA MARGHERITA BIO	P1	RISO BIO ALL'OLIO EVO	P3	PASTA INTEGRALE BIO AL AL PESTO
	SECONDO					S5	PROSCIUTTO COTTO BIO	S1	ROSTICCIA DI POLLO BIO	S1	FRITTATA BIO ALLE VERDURE
	CONTORNO					C2	INSALATA DI CAPPUCCIO BIO	C1	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	C2	BIETA BIO IN TEGAME §
	DESSERT					D3	GELATO	D1	FRUTTA FRESCA BIO	D1	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 (fagiolini, zucchine, broccoli, carote, cavolfiori, finocchi, spinaci, bieta,) 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