



A.S. 2026/2027- MENÙ SCUOLA INFANZIA COMUNE DI ALTAVILLA

PARTENZA dal 10 settembre al 09 ottobre

1ª Settimana		LUNEDI' 07/09	MARTEDI' 08/09	MERCOLEDI' 09/9	GIOVEDI' 10/09	VENERDI' 11/09
	PRIMO				PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLE ZUCCHINE BIO
	SECONDO				FORMAGGIO ASIAGO DOP	UOVA BIO STRAPAZZATE
	CONTORNO				INSALATA DI CAROTE BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT				FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDI' 14/09	MARTEDI' 15/09	MERCOLEDI' 16/09	GIOVEDI' 17/09	VENERDI' 18/09
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	RISO BIO ALLA MILANESE	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO PASTICCATA CON POMODORO BIO E MOZZARELLA	PASTA BIO AL BURRO E SALVIA
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	PISELLI BIO SPADELLATI	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	COSCETTA DI POLLO BIO
	CONTORNO	INSALATA VERDE E POMODORI BIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	FAGIOLINI BIO IN TEGAME
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana		LUNEDI' 21/09	MARTEDI' 22/09	MERCOLEDI' 23/03	GIOVEDI' 24/09	VENERDI' 25/09
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL RAGU' BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO AGLI AGRUMI	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PETTO DI POLLO BIO AL LIMONE	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE 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' 28/09	MARTEDI' 29/09	MERCOLEDI' 30/09	GIOVEDI' 01/10	VENERDI' 02/10
	PRIMO	RISO BIO ALLE BARBABIETOLE	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI CAROTE	RISO BIO ALL'OLIO EVO
	SECONDO	ROSTICCIA DI POLLO E TACCHINO BIO	ZUCCHINE BIO TRIFOLATE	MERLUZZO GRATINATO	PISELLI BIO SPADELLATI	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	PURE' DI PATATE BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana		LUNEDI' 05/10	MARTEDI' 06/10	MERCOLEDI' 07/10	GIOVEDI' 08/10	VENERDI' 09/10
	PRIMO	PASTA BIO AL RAGU' DI PESCE	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	PASTA BIO INTEGRALE ALL'ORTOLANA BIO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO
	SECONDO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	FRITTATA BIO ALLE VERDURE BIO	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	PROSCIUTTO COTTO BIO	LENTICCHIE BIO IN UMIDO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	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

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.

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

Tutti i prodotti "gratinati" vengono preparati presso la cucina



A.S. 2026/2027- MENÙ SCUOLA INFANZIA COMUNE DI ALTAVILLA
AUTUNNALE dal 12 ottobre al 19 dicembre

1ª Settimana		LUNEDÌ 12/10	MARTEDÌ 13/10	MERCOLEDÌ 14/10	GIOVEDÌ 15/10 PIATTO UNICO	VENERDÌ 16/10
	PRIMO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO AL PARMIGIANO	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	PASSATO DI VERDURA BIO CON ORZO BIO
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO BIO	FIL. MERLUZZO AGLI AGRUMI	PISELLI BIO STADELLATI	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	BOCCONCINI DI TACCHINO BIO
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE	CAROTE BIO TRIFOLATE §
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	FRUTTA FRESCA BIO
2ª Settimana		LUNEDÌ 19/10	MARTEDÌ 20/10 PIATTO UNICO	MERCOLEDÌ 21/10	GIOVEDÌ 22/10	VENERDÌ 23/10
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PASTA BIO PASTICCIA CON RAGU' BIO	CREMA DI VERDURE CON RISO	RISO BIO AL POMODORO BIO	SFORMATO DI MIGLIO ALL'ORTOLANA BIO
	SECONDO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	FORMAGGIO MOZZARELLA	FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA
	CONTORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE	BROCCOLI BIO ALL'OLIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
3ª Settimana		LUNEDÌ 26/10	MARTEDÌ 27/10	MERCOLEDÌ 28/10 PIATTO UNICO	GIOVEDÌ 29/10 MENU' DI HALLOWEEN	VENERDÌ 30/10
	PRIMO	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	ROSTICCIA DI POLLO BIO	RISO ALLA CREMA DI ZUCCA	
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	FORMAGGIO ASIAGO	PURE' DI PATATE BIO	NUGGETS DI POLLO	
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA DI CAROTE E CAPPUCCIO	
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO	BUDINO AL CIOCCOLATO	
4ª Settimana		LUNEDÌ 02/11	MARTEDÌ 03/11	MERCOLEDÌ 04/11	GIOVEDÌ 05/11	VENERDÌ 06/11
	PRIMO		PASTA BIO ALL'OLIO	RISO BIO ALLA BARBABIETOLA	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALL'OLIO EVO
	SECONDO		FAGIOLI BIO ALL'UCCELLETTO	COSCETTA DI POLLO BIO AL FORNO	FIL. MERLUZZO GRATINATO	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA
	CONTORNO		CAROTE BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT		FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
5ª Settimana		LUNEDÌ 09/11	MARTEDÌ 10/11	MERCOLEDÌ 11/11	GIOVEDÌ 12/11	VENERDÌ 13/11 PIATTO UNICO
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	PASTA BIO INTEGRALE ALL'ORTOLANA BIO	PASTA BIO PASTICCIA AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO
	SECONDO	FRITTATA BIO AL FORNO	FORMAGGIO ASIAGO	MERLUZZO ALLA VICENTINA DELICATO	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	BROCCOLI BIO IN TEGAME
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	PATATE E CAROTE BIO AL FORNO	BIETA BIO ALL'OLIO §	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	PLUM CAKE BIO

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.
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
Tutti i prodotti "gratinati" vengono preparati presso la cucina

A.S. 2026/2027- MENÙ SCUOLA INFANZIA COMUNE DI ALTAVILLA
AUTUNNALE dal 12 ottobre al 19 dicembre

1ª Settimana		LUNEDÌ 16/11	MARTEDÌ 17/11	MERCOLEDÌ 18/11	GIOVEDÌ 19/11	VENERDÌ 20/11
			PIATTO UNICO			
	PRIMO	RISO BIO AL PARMIGIANO	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	PASTA BIO AI BROCCOLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI ZUCCA CON ORZO BIO
	SECONDO	PISELLI BIO STADELLATI	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	PROSCIUTTO COTTO BIO	FRITTATA BIO AL FORNO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE §
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO TRIFOLATE §
2ª Settimana	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDÌ 23/11	MARTEDÌ 24/11	MERCOLEDÌ 25/11	GIOVEDÌ 26/11	VENERDÌ 27/11
					PIATTO UNICO	
	PRIMO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	RISO BIO ALLA MILANESE	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO PASTICCIAA CON RAGU' BIO	FARRO BIO ALL'ORTOLANA
	SECONDO	UOVA BIO STRAPAZZATE	HUMMUS DI CECI BIO	MERLUZZO GRATINATO	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	PETTO DI POLLO BIO ALLA PIASTRA
3ª Settimana	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
		LUNEDÌ 30/11	MARTEDÌ 01/12	MERCOLEDÌ 02/12	GIOVEDÌ 03/12	VENERDÌ 04/12
				PIATTO UNICO		
	PRIMO	CREMA DI PATATE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO INTEGRALE AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL RAGU' BIO	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
4ª Settimana	SECONDO	FORMAGGIO ASIAGO	FIL. MERLUZZO OLIO E LIMONE	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	SOVRACOSCE DI POLLO BIO	LENTICCHIE BIO IN UMIDO
	CONTORNO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA DI STAGIONE 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
		LUNEDÌ 07/12	MARTEDÌ 08/12	MERCOLEDÌ 09/12	GIOVEDÌ 10/12	VENERDÌ 11/12
5ª Settimana	PRIMO			PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON CON PASTA BIO	RISO BIO ALL'OLIO EVO
	SECONDO			MOZZARELLA	CAVOLFIORI GRATINATI	STRACCETTI DI MANZO BIO ALLA PIZZAIOLA
	CONTORNO			BROCCOLI BIO IN TEGAME	INSALATA DI CAROTE BIO	INSALATA MISTA BIO
	DESSERT			FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
		LUNEDÌ 14/12	MARTEDÌ 15/12	MERCOLEDÌ 16/12	GIOVEDÌ 17/12	VENERDÌ 18/12
6ª Settimana		PIATTO UNICO				
	PRIMO	PASTA BIO AL RAGU' DI LENTICCHIE BIO	GNOCCHI AL POMODORO BIO	PASTINA BIO IN BRODO VEGETALE	PASTA BIO INTEGRALE ALL'ORTOLANA BIO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO
	SECONDO	BROCCOLI BIO IN TEGAME	FORMAGGIO ASIAGO	FETTINA DI TACCHINO BIO ALLA PIASTRA	MERLUZZO ALLA MUGNAIA	FRITTATA BIO AL FORNO
	CONTORNO	INSALATA MISTA BIO	CAVOLFIORI BIO AL FORNO	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
		LUNEDÌ 21/12	MARTEDÌ 22/12	MERCOLEDÌ 23/12	GIOVEDÌ 24/12	VENERDÌ 25/12
			PIATTO UNICO	MENÙ DI NATALE		
	PRIMO	PASTA BIO AL PESTO INVERNALE	FOCACCIA AL POMODORO BIO E STRACCHINO	TORTELLINI IN BRODO		
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO BIO	CAVOLFIORI BIO ALL'OLIO	BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO		
	CONTORNO	INSALATA MISTA DI STAGIONE BIO	INSALATA VERDE	PURE' DI PATATE insalata mista		
	DESSERT	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIO	PANDORO		

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.
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
Tutti i prodotti "gratinati" vengono preparati presso la cucina

Il Responsabile di locale