



COMUNE DI CITTADELLA
MENU INVERNALE A.S.2023/2024
SCUOLA PRIMARIA



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA dal 08/01 al 12/01 dal 12/02 al 16/02	Primo	PASTA BIO AL PESTO E RICOTTA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO AL SUGO BIANCO CON PISELLI BIO	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	MINIBURGER DI PISELLI ZUCCA E CAROTE	POLPETTE BIO DI CARNE AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO BIO AL LIMONE	FILETTO DI MERLUZZO MSC ALLE VERDURE
	Contorno	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE BIO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE E CAPPUCCIO JULIENNE BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
2^SETTIMANA dal 15/01 al 19/01 dal 19/02 al 23/02	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DI CORTILE	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	PASTA BIO ALL'AMATRICIANA	MINISTRA IN BRODO CON PASTINA BIO
	Secondo	CAROTE BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO MONTASIO DOP	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	COSCETTE DI POLLO AL FORNO BIO
	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI-BROCCOLI-CAROTE)	INSALATA VERDE BIO	PURE' DI PATATE BIO
	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
3^SETTIMANA dal 22/01 al 26/01 dal 26/02 al 01/03	Primo	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	PASTA BIO AI FORMAGGI	PASTA BIO E FAGIOLI BIO	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO
	Secondo	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE	POLENTA BIO	FAGIOLI BIO IN UMIDO	STRACCETTI DI POLLO BIO E TACCHINO BIO AL LIMONE	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO	CAROTE BIO JULIENNE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	PATATE BIO AL FORNO	FAGIOLINI BIO AL VAPORE
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO INTEGRALE	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4^SETTIMANA dal 29/01 al 02/02 dal 04/03 al 08/03	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO	PIATTO UNICO LASAGNE AL FORNO BIO	CREMA DI ORTAGGI BIO CON RISO BIO
	Secondo	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.G.S.P. BIO	POLPETTE DI PESCE MSC	CAROTE BIO SPADELLATE	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	Contorno	CAROTE JULIENNE BIO	SPINACI ALL'OLIO BIO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	PATATE BIO AL FORNO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA AL LIMONE (uovo e burro BIO)	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
5^SETTIMANA dal 05/02 al 09/02 dall'11/03 al 15/03	Primo	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	FAGIOLINI BIO SPADELLATI	SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO BIO	BURGER DI PESCE MSC AL FORNO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	Contorno	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	CAROTE BIO JULIENNE	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	INSALATA MISTA BIO	BIETA BIO ALL'OLIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO

Le grammature dei piatti rispettano quanto previsto dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

I menù rispettano quanto riportato dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto e Criteri Ambientali Minimi.

Gli ingredienti delle pietanze sono disponibili presso i terminali, esposti nel locale mensa. Le addette alla somministrazione possono aggiungere olio extra-vergine biologico a crudo e sale alle pietanze.

