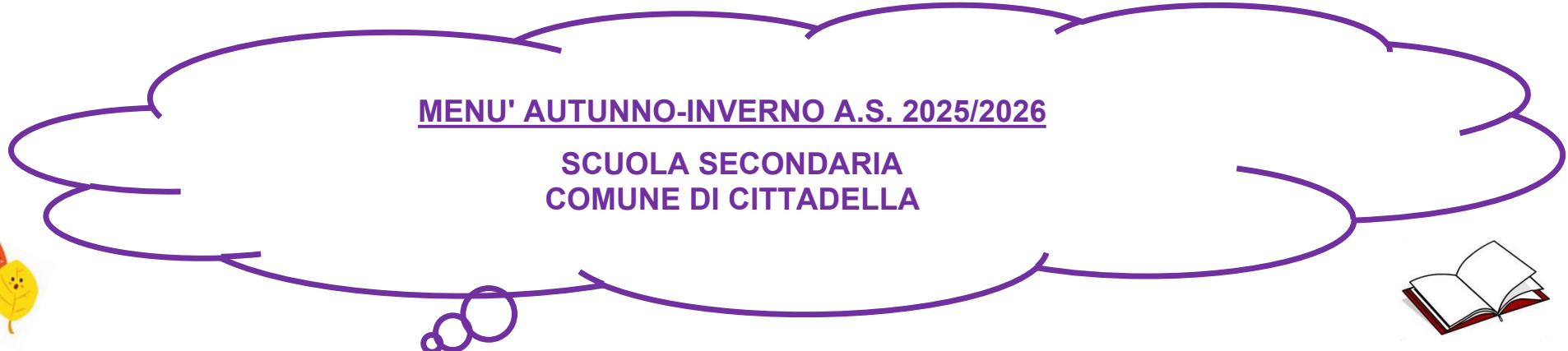




MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026

SCUOLA SECONDARIA COMUNE DI CITTADELLA





PASTI PRODOTTI C/O
CU.CE. DI SAN MARTINO DI LUPARI
Via Tombolata n.2, 35018

DS 5700/41		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DEL CORTILE	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI
	15/09/2025					
	Secondo	MINIBURGER VEGETALI	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	FILETTO DI MERLUZZO MSC GRATINATO	CAROTE BIO ALL'OLIO	LISTARELLE DI POLLO BIO DORATE
	20/10/2025					
	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO
	24/11/2025					
02/02/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	09/03/2026	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
2^SETTIMANA	Primo	RISO BIO AL BURRO BIO E SALVIA	PIATTO UNICO LASAGNE AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO ALLA CARDINALE BIO
	22/09/2025					
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	PISELLI BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	TONNO ALL'OLIO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	27/10/2025					
	Contorno	CAROTE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	BIETA BIO ALL'OLIO
	01/12/2025					
05/01/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	09/02/2026	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
3^SETTIMANA	Primo	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO NUT PANINO CON HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO PATATE BIO AL FORNO INSALATA VERDE BIO FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	PASTA BIO ALLA MAMMAROSA BIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO
	29/09/2025					
	Secondo	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO		BOCCONCINI DI POLLO BIO ALLA SALVIA	FARINATA DI CECI BIO ALLE VERDURE BIO	TONNO ALL'OLIO
	03/11/2025					
	Contorno	CAROTE BIO SPADELLATE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	08/12/2025					
12/01/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE		FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	16/02/2026	PANE COMUNE BIO		PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
4^SETTIMANA	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CORTILE	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	06/10/2025					
	Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	FORMAGGIO ASIAGO DOP	TORTINO DI MERLUZZO MSC AL FORNO
	10/11/2025					
	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI-BROCCOLI-CAROTE)
	15/12/2025					
19/01/2026	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	23/02/2026	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
5^SETTIMANA	Primo	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO
	13/10/2025					
	Secondo	FAGIOLI BIO IN UMIDO	SPEZZATINO DI TACCHINO E POLLO BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	MOZZARELLA BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	17/11/2025					
	Contorno	SPINACI BIO AL TEGAME	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PURE' DI PATATE BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	22/12/2025					
26/01/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
	02/03/2026	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE

La verdura fresca bio può variare in base alla stagionalità.
Le grammature dei piatti rispettano quanto previsto dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto e dai Criteri Ambientali Minimi.
Gli ingredienti e gli allergeni sono disponibili presso i locali mensa e riportati nel ricettario scolastico come previsto dal Reg.1169 allegato II esposto.
Le addette alla somministrazione possono aggiungere olio extra-vergine biologico a crudo alle pietanze. La verdura cruda sarà condita con olio extra-vergine biologico e sale iodato.

