



MENU' PRIMAVERILE - SCUOLA SECONDARIE

A.S. 2025/2026

COMUNE DI CITTADELLA

camst
group

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 ^a SETTIMANA	Primo	VELLUTATA DI PISELLI BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL PIZZAIOLA BIO	PIATTO UNICO PANINO ARABO CON HAMBURGER DI MANZO BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	MENU' GREEN: PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA DOP	
	16/03/2026	Secondo	SPEZZATINO DI CARNI BIANCHE BIO PRIMAVERILE	UOVA STRAPAZZATE BIO	PATATE BIO AL FORNO	HUMMUS DI CECI BIO	
	20/04/2026	Contorno	PATATE BIO AL FORNO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO
	25/05/2026	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
			PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE INTEGRALE FRESCO BIOLOGICO
2 ^a SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL SALMONE	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE	RISO BIO AL POMODORO BIO	
	23/03/2026	Secondo	MINIBURGER VEGETALI	CACIOTTA BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	PATATE BIO AL FORNO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	27/04/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	BROCCOLI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	FAGIOLINI BIO LIMONE
	01/06/2026	Dessert	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO 04/06 GELATO DI FINE ANNO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
			PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE INTEGRALE FRESCO BIOLOGICO
3 ^a SETTIMANA	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA INTEGRALE BIO AL PESTO	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI VERDURE BIO CON ORZO BIO	INSALATA DI RISO BIO	
	30/03/2026	Secondo	BIETA BIO GRATINATA	MOZZARELLA BIO	PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	TONNO ALL'OLIO
	04/05/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CAROTE BIO AL BURRO BIO	ZUCCHINE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
		Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
			PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE INTEGRALE FRESCO BIOLOGICO
4 ^a SETTIMANA	Primo	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	COUS COUS BIO ALLE VERDURE BIO	PASTA BIO AL RAGU' VEGETALE BIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO BIO	
	06/04/2026	Secondo	STRACCHINO BIO	POLLO BIO DORATO AL FORNO	UOVA STRAPAZZATE BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO	MERLUZZO MSC MANTECATO
	11/05/2026	Contorno	FAGIOLINI BIO AL SUGO BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	ZUCCHINE BIO AL TEGAME	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
		Dessert	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA BIO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
			PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE INTEGRALE FRESCO BIOLOGICO
5 ^a SETTIMANA	Primo	RISO BIO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	PASTA BIO AL PESTO	PIATTO UNICO PASTA INTEGRALE BIO PASTICCIA	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO II 22/05 PASTA BIO FREDDA ALLE VERDURE BIO	
	13/04/2026	Secondo	BOCCONCINI DI POLLO BIO AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.	TONNO ALL'OLIO	PISELLI BIO AL TEGAME	ASIAGO DOP
	18/05/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
		Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO
			PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE INTEGRALE FRESCO BIOLOGICO

GIORNATA GREEN

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 alle pietanze. La verdura cruda sarà condita con olio extra-vergine biologico e sale, con aceto di mele a disposizione.

