



**COMUNE DI CITTADELLA**  
**MENU INVERNALE A.S.2023/2024**  
**SCUOLE DELL'INFANZIA**

**camst**  
group



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	
	Primo	PASTA BIO AL PESTO E RICOTTA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI BIO	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA DOP	RISO BIO AL POMODORO BIO	
	dal 08/01 al 12/01	Secondo	MERLUZZO MSC ALLE VERDURE BIO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	POLPETTE DI CARNE BIANCHE BIO AL POMODORO BIO	MINIBURGER DI PISELLI, ZUCCA E CAROTE
	dal 12/02 al 16/02	Contorno	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	CAROTE BIO SPADELLATE	PURE' DI PATATE BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA MISTA BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
2^SETTIMANA	Merenda	POLPA DI FRUTTA BIO	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	PANE FRESCO BIO	
	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DI CORTILE	MINISTRA IN BRODO CON PASTINA BIO	RISO BIO AL SUGO BIANCO CON PISELLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	CREMA PATATE BIO CON PASTINA BIO	
	dal 15/01 al 19/02	Secondo	CAROTE BIO ALL'OLIO BIO	SPEZZATINO POLLO E TACCHINO BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE
	dal 19/02 al 23/02	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	POLENTA BIO	INSALATA VERDE BIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI-BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO
	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
3^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	
	Primo	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL BURRO BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCATA BIO	
	dal 22/01 al 26/01	Secondo	HUMMUS DI CECI	UOVA STRAPAZZATE BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	FILETTO DI MERLUZZO MSC AL LIMONE	CAROTE BIO SPADELLATE
	dal 26/02 al 01/03	Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO	PATATE BIO AL VAPORE	INSALATA MISTA BIO	FINOCCHI BIO E CAPPUCCIO JULIENNE BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	TORTA AL LIMONE (UOVO-BURRO BIO)
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
4^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	PANE FRESCO BIO	
	Primo	CREMA DI ORTAGGI BIO CON RISO BIO	RISO BIO ALL'ORTOLANA BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	PASTA BIO POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE BIO	
	dal 29/01 al 02/02	Secondo	FORMAGGIO ASIAGO DOP	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	MINIBURGER DI PISELLI CAROTE E ZUCCA	BURGER DI PESCE MSC CON LIMONE	CAROTE BIO ALL'OLIO BIO
	dal 04/03 al 08/03	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE BIO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	FINOCCHI JULIENNE BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
5^SETTIMANA	Merenda	POLPA DI FRUTTA BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	BANANA BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	
	Primo	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO	PASTA BIO BURRO BIO E GRANA DOP	PIATTO UNICO PASTA PASTICCATA BIO AL RAGU' BIO	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	
	dal 05/02 al 09/02	Secondo	FILETTI DI MERLUZZO MSC AL LIMONE	FAGIOLI BIO IN UMIDO	BIETA BIO ALL'OLIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO
	dal 11/03 al 15/03	Contorno	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	CAROTE BIO JULIENNE	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO	PATATE BIO AL VAPORE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI-BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	
		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 iodato alle pietanze.

