



MENU' PRIMAVERILE B
MENU PRIMAVERILE A.S.2023/2024
SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI CITTADELLA



DS 5700/41

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO ALLA CREMA DI ZUCCHINE BIO E RICOTTA BIO	CREMA DI VERDURE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA DOP
	Secondo	MOZZARELLA BIO	STRACCRETI DI POLLO E TACCHINO BIO AL LIMONE	TONNO ALL'OLIO EVO	HAMBURGER DI MANZO BIO	FAGIOLI BIO AL POMODORO BIO
	Contorno	FAGIOLINI BIO AL TEGAME	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAROTE BIO JULIENNE	INSALATA VERDE 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
dal 18/03 al 22/03		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
dal 22/04 al 26/04						
dal 27/05 al 31/05						
2^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AI PISELLI BIO (bianco)	PIZZA BIO	CREMA DI VERDURE BIO CON PASTINA BIO IL 27.03 MENU' DI PASQUA	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIA BIO ALLE VERDURE BIO
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO	PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	CECI AL ROSMARINO BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO
	Contorno	BIETA BIO ALL'OLIO EVO BIO	CAROTE BIO JULIENNE	INSALATA VERDE BIO	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	POMODORI BIO
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA AL CIOCCOLATO
dal 25/03 al 29/03		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
dal 29/04 al 03/05						
dal 03/06 al 07/06						
3^SETTIMANA	Primo	VELLUTATA DI ZUCCHINE BIO CON CROSTINI	PASTA BIO ALLA MAMMAROSA	PASTA BIO AL BURRO BIO E GRANA DOP	PIATTO UNICO ARROSTO DI MAIALE BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	BOCCONCINI DI POLLO BIO AL LIMONE	PISELLI BIO AL POMODORO BIO	POLPETTE DI PESCE MSC ALLE VERDURE BIO	PATATE BIO AL FORNO	STRACCHINO BIO
	Contorno	PATATE BIO AL FORNO	CAPPUCCIO VIOLA E VERDE BIO JULIENNE	POMODORI BIO	FINOCCHI BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO 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
dal 01/04 al 05/04		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
dal 06/05 al 10/05						
4^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO PESCE	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO PRIMAVERILE Ragù del cortile bio e peperoni bio	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO IL 16.05 PASTA FREDDA	PASTA BIO ALLE ZUCCHINE BIO
	Secondo	MINIBURGER DI PISELLI, ZUCCA E CAROTE	UOVA STRAPAZZATE BIO	PISELLI BIO AL POMODORO BIO	ASIAGO DOP	POLPETTE DI CARNI BIANCHE BIO AL POMODORO BIO
	Contorno	INSALATA VERDE BIO	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO	FINOCCHI BIO JULIENNE	SPINACI BIO ALL'OLIO EVO BIO - IL 16.05 POMODORI	CAROTE BIO JULIENNE
	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
dal 08/04 al 12/04		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
dal 13/05 al 17/05						
5^SETTIMANA	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE BIO	TIMBALLO ALLA ROMANA IL 21.05 INSALATA DI RISO BIO	PASTA BIO AL TONNO	PIZZA BIO	CREMA DI CAROTE BIO CON RISO BIO
	Secondo	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO EVO BIO	MOZZARELLA BIO	MINIBURGER DI PISELLI, ZUCCA E CAROTE	PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	COSCETTE DI POLLO BIO
	Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	POMODORI BIO	CAROTE BIO JULIENNE	CAPPUCCIO VIOLA E VERDE BIO JULIENNE	BIETA BIO ALL'OLIO EVO 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
dal 15/04 al 19/04		PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO	PANE FRESCO BIOLOGICO
dal 20/05 al 24/05						

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.

