



MENU B
AUTUNNO-INVERNO A.S.2024/2025
COMUNE DI CITTADELLA
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA

DS 5700/41

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1 ^a SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO ALLA PARMIGIANA	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI
	09/09/24					
	Secondo	MINIBURGER VEGETALI	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	POLPETTE DI PESCE MSC ALLE VERDURE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI BROCCOLI-CAROTE)	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	14/10/24					
	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI ALL'OLIO BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO
2 ^a SETTIMANA	06/01/24	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	10/02/24	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	Primo	RISO BIO AL BURRO BIO E SALVIA BIO	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO ALLA ZUCCA BIO	PASTA BIO ALLA CARDINALE BIO
	16/09/24					
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	PISELLI BIO ALL'OLIO	STRACCHINO BIO	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC NON PREFRITTI	UOVA STRAPAZZATE BIO
3 ^a SETTIMANA	21/10/24	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI BROCCOLI-CAROTE)	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	BIETA BIO ALL'OLIO
	25/11/24					
	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	13/01/24					
	17/02/24	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4 ^a SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AI PISELLI BIO	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI	RISO BIO AL POMODORO BIO
	23/09/24					
	Secondo	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	MINIBURGER DI ZUCCA E CAROTE	POLPETTE BIO DI CARNI BIANCHE AL FORNO	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	TONNO ALL'OLIO
	28/10/24					
	Contorno	CAROTE BIO SPADELLATE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
5 ^a SETTIMANA	02/12/24	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	20/01/24					
	24/02/24	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA	PIZZA MARGHERITA BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL TONNO	CREMA AUTUNNALE BIO CON RISO BIO
	30/09/24					
Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	BIETA BIO ALL'OLIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	
04/11/24						
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)	
09/12/24						
Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	
27/01/24						
03/03/24	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
6 ^a SETTIMANA	Primo	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL BURRO BIO E SALVIA	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO
	07/10/24					
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC NON PREFRITTI	PURE' DI PATATE BIO	FAGIOLI BIO IN UMIDO	STRACCHINO BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	11/11/24					
	Contorno	PATATE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI BROCCOLI-CAROTE)	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
16/12/24						
Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	
03/02/24						
10/03/24	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	

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.

LEGENDA
 presenza carne suina
 può contenere prodotti congelati o surgelati

