



# MENU E AUTUNNO-INVERNO A.S.2024/2025 SCUOLE DELL'INFANZIA CITTADELLA



REV 1 DS 5700/41		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO
	Primo	CREMA DI ORTAGGI BIO CON RISO BIO ❄️	RISO BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI PATATE BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO LASAGNA BIO AL RAGU DEL CORTILE BIO
	Secondo	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	ASIAGO DOP	PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC ❄️	CAROTE BIO ALL'OLIO BIO ❄️
	18/11/24 Contorno	INSALATA VERDE BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO ❄️	CAROTE BIO JULIENNE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE	CAPPUCCIO BIO JULIENNE
	06/01/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO AL CIOCCOLATO
10/02/25	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
2^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	BISCOTTI BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO
	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL PESCE ❄️	PASSATO DI VERDURE CON RISO BIO ❄️	PASTA BIO AL BURRO BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI ❄️
	Secondo	BIETA BIO ALL'OLIO ❄️	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	25/11/24 Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	FAGIOLINI BIO SPADELLATI ❄️	INSALATA VERDE BIO	CAROTE BIO ALL'OLIO ❄️	PATATE BIO AL VAPORE
	13/02/25 Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
17/02/25	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
3^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO
	Primo	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO	CREMA DI CAROTE E CECI CON RISO BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL PESTO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO 🐷	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	POLPETTE DI CARNI BIANCHE BIO	MERLUZZO MSC ALLE VERDURE ❄️	MINIBURGER VEGETALI ❄️
	02/12/24 Contorno	CAPPUCCIO BIO JULIENNE	PATATE BIO ALL'OLIO	PISELLI BIO ALL'OLIO EVO BIO ❄️	CAROTE BIO JULIENNE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE
	20/01/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO
24/02/25	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
4^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	BISCOTTI BIO
	Primo	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DI CORTILE	PASTA BIO SUGO BIANCO CON PISELLI BIO ❄️	CREMA AUTUNNALE BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL PESCE ❄️
	Secondo	PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. 🐷	CAROTE BIO ALL'OLIO EVO BIO ❄️	HUMMUS DI CECI BIO	SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO BIO	CAVOLFIORI BIO GRATINATI ❄️
	09/12/24 Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO BIO ❄️	INSALATA VERDE BIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE	PURE' DI PATATE BIO	CAROTE BIO JULIENNE
	27/01/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO
03/03/25	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
5^SETTIMANA	Merenda	PANE FRESCO BIO	POLPA DI FRUTTA BIO	BANANA BIO	PANE FRESCO BIO	BISCOTTI BIO
	Primo	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON CROSTINI ❄️	PASTA BIO AL BURRO BIO E SALVIA	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC ❄️	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	UOVA STRAPAZZATE BIO	FORMAGGIO STRACCHINO BIO	BIETA BIO ALL'OLIO EVO BIO ❄️
	16/12/24 Contorno	CAROTE BIO JULIENNE	PATATE BIO ALL'OLIO	INSALATA VERDE BIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) AL VAPORE	CAROTE BIO JULIENNE
	03/02/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO	TORTA ALLO YOGURT
10/03/25	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

