



# MENU C AUTUNNO-INVERNO A.S.2024/2025

SCUOLE PRIMARIE DI ISTRANA

**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'	
1ª SETTIMANA	09/09/24	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA PARMIGIANA	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PIATTO UNICO ❄️ GNOCCHI BIO AL RAGU DEL CORTILE
	14/10/24	Secondo	FORMAGGIO ASIAGO DOP	FILETTO DI MERLUZZO MSC GRATINATO CON LIMONE ❄️	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO 🐷	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO ❄️
	18/11/24	Contorno	SPINACI BIO ALL'OLIO ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	06/01/24	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
	10/02/24		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
2ª SETTIMANA	16/09/24	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL PESCE ❄️	PASTA BIO AL PESTO	PIATTO UNICO 🐷 BOCCONCINI DI MAIALE BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI ❄️
	21/10/24	Secondo	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLF, BROCC, CAR) ❄️	FAGIOLI BIO IN UMIDO	PATATE BIO AL FORNO	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	25/11/24	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL VAPORE
	13/01/24	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
	17/02/24		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
3ª SETTIMANA	23/09/24	Primo	RISO BIO ALLA ZUCCA	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO ❄️	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON RISO BIO ❄️	PIATTO UNICO PASTA PASTICCIAIA BIO	PASTA BIO AL PESTO
	28/10/24	Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO ❄️	HAMBURGER DI MANZO BIO	STRACCHINO BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO ❄️	UOVA STRAPAZZATE BIO
	02/12/24	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	20/01/24	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
	24/02/24		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4ª SETTIMANA	30/09/24	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE	CREMA AUTUNNALE BIO CON CROSTINI ❄️	PASTA BIO CON SUGO BIANCO DI PISELLI BIO ❄️	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO
	04/11/24	Secondo	CAROTE BIO ALL'OLIO	SPEZZATINO POLLO BIO E TACCHINO BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO 🐷	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO MSC ❄️
	09/12/24	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLF, BROCC, CAR) ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	27/01/24	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
	03/03/24		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
5ª SETTIMANA	07/10/24	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 PASTICCIAIA BIO
	11/11/24	Secondo	HUMMUS DI CECI BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	BURGER DI MERLUZZO MSC CON LIMONE A PARTE ❄️	BIETA BIO ALL'OLIO ❄️
	16/12/24	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO ❄️	PATATE BIO AL VAPORE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	03/02/24	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT
	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



TIVIC82800G - A4E7068 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004874 - 05/09/2024 - V.6 - E