



COMUNE DI ALBIGNASEGO

MENU' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2025/2026

SCUOLA SECONDARIA VALGIMIGLI



PASTI PRODOTTI C/O
CU.CE. DI ALBIGNASEGO
Via Ragusa n.10, 35020



		LUNEDI' GREEN	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALL'OLIO EVO	CREMA DI ZUCCHINE BIO CON CROSTINI DAL 11.11 CREMA DI ZUCCA BIO		PIATTO UNICO LASAGNE AL FORNO (ragù BIO)	
	15/09/2025	ASIAGO DOP	HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO BIO		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	13/10/2025	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO PREZZEMOLATE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	10/11/2025	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
	09/12/2025	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO / SUCCO DI FRUTTA BIO + CRACKERS		FRUTTA FRESCA BIO	
	Merenda					
2^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA	TORTELLINI DI CARNE AL BURRO BIO E SALVIA		PASTA BIO AL TONNO	
	22/09/2025	TORTINO DI CECI BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO		FORMAGGIO CASATELLA DOP	
	20/10/2025	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		VERDURA COTTA BIO	
	17/11/2025	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
	15/12/2025	FRUTTA FRESCA BIO	BISCOTTI MONO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
	Merenda					
3^SETTIMANA	Primo	SPAGHETTI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE		CREMA BIO DI VERDURE CON CROSTINI	
	29/09/2025	GRATIN DI POMODORO E MOZZARELLA	PURE' DI PATATE BIO		COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	
	27/10/2025	FAGIOLINI BIO AL TEGAME	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		SPINACI BIO AL BURRO	
	24/11/2025	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
	22/12/2025	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		CROSTATATA DI FRUTTA	
	Merenda					
4^SETTIMANA	Primo	RISO AL BURRO BIO	PIATTO NUT : IL PIATTO DI ALI' BABA'		PIZZA MARGHERITA BIO	
	06/10/2025	FRITTATINA BIO	PANINO ARABO CON HAMBURGER DI MANZO BIO		PROSCIUTTO COTTO s.p.s.c.	
	03/11/2025	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO		PISELLI BIO ALL'OLIO	
	01/12/2025	PANE FRESCO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		PANE FRESCO	
		Merenda	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO

La verdura fresca bio e la verdura cotta 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 allergeni sono riportati nel ricettario scolastico come previsto dal Reg.1169 allegato II esposto nel locale mensa.
Gli ingredienti delle pietanze sono disponibili presso i terminali, esposti nel locale mensa.



LEGENDA
 presenza carne suina