



COMUNE DI ALBIGNASEGO
MENU PRIMAVERILE A.S. 2025/2026
SCUOLE SECONDARIE

camst
group

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



DS 5727/36

		LUNEDI' GREEN	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	RISO AI PISELLI BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO		PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DEL CORTILE BIO	
	30/03/2026	Secondo	MINIBURGER VEGETALI	MERLUZZO MSC MANTECATO	SPINACI BIO AL TEGAME	
	27/04/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA COTTA BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	25/05/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	BISCOTTI BIO MONOPORZIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
		PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
2^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL PESTO E RICOTTA	CREMA BIO DI LEGUMI PRIMAVERILI CON PASTINA BIO		SPAGHETTI BIO ALL'AMATRICIANA 🐷	
	06/04/2026	Secondo	UOVA STRAPAZZATE BIO	STRACCHINO BIO	LISTARELLE DORATE DI POLLO BIO	
	04/05/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	01/06/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	
		PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
3^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALLE VERDURE BIO	PASTA BIO AL RAGU' BIO		PIZZA MARGHERITA BIO	
	13/04/2026	Secondo	MANZO BIO AGLI AROMI	FORMAGGIO LATTERIA	AFF. DI TACCHINO	
	11/05/2026	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA COTTA BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	08/06/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO	
		PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
4^SETTIMANA	Primo	CREMA DI PORRI E PATATE BIO CON CROSTINI	RISO AL POMODORO BIO		RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON BURRO BIO E SALVIA	
	20/04/2026	Secondo	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO BIO	UOVA BIO STRAPAZZATE	
	18/05/2026	Contorno	PISELLI BIO AL SUGO BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
		Dessert	FRUTTA FRESCA BIO	CROSTATA ALL'ALBICOCCA	FRUTTA FRESCA BIO	
		PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	

* AL MATTINO CON LA MERENDA VERRA' CONSEGNAO ANCHE GR. 30 DI PANE

Le grammature dei piatti rispettano quanto previsto dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

I menù rispettano quanto riportato dalle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto e Criteri Ambientali Minimi.

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 iodato.

