



COMUNE DI ALBIGNASEGO

MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2026/2027

SCUOLA SECONDARIA



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



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	CREMA BIO DI ZUCCA E CECI BIO CON CROSTINI	PASTA BIO ALLE VERDURE BIO		PIATTO UNICO PASTA AL RAGU' BIO 	
	02/11/2026	TONNO ALL'OLIO	CHILI DELICATO DI POLLO E TACCHINO		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	30/11/2026	VERDURA COTTA BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		VERDURA COTTA BIO	
	25/01/2027	BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
	22/02/2027	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
2^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	TORTELLINI DI CARNE AL BURRO BIO E SALVIA 		FOCACCIA BIO AL POMODORO BIO	
	09/11/2026	LISTARELLE DI POLLO DORATE	MINIBURGER DI ZUCCA E CAROTE		FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	
	07/12/2026	VERDURA COTTA BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	04/01/2027	PANE AL CIOCCOLATO	FRUTTA FRESCA BIO		YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
	01/02/2027	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
3^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL PESTO ROSSO	PIATTO UNICO LASAGNE AL FORNO BIO 		RISO BIO AL POMODORO BIO	
	16/11/2026	SOUFFLE' DI RICOTTA E SPINACI	VERDURA COTTA BIO		BOCCONCINI DI MAIALE	
	14/12/2026	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		POLENTA BIO/PURE' DI PATATE BIO	
	11/01/2027	FRUTTA FRESCA BIO	FRUTTA FRESCA BIO		PLUMCAKE AL CIOCCOLATO	
	08/02/2027	PANE FRESCO	PANE FRESCO		PANE FRESCO	
4^SETTIMANA	Primo	GNOCCHI AL POMODORO BIO	PIATTO NUT : IL PIATTO DI ALI' BABA' PANINO CON HAMBURGER DI MANZO BIO PATATE BIO AL FORNO VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE FRUTTA FRESCA BIO		STRUDEL SALATO ALLA ZUCCA BIO	
	23/11/2026	UOVA STRAPAZZATE BIO			AFF.PROSCIUTTO COTTO BIO 	
	21/12/2026	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE			VERDURA COTTA BIO	
	18/01/2027	BARRETTA CIOCCOLATO			YOGURT BIO ALLA FRUTTA	
	15/02/2027	PANE FRESCO			PANE FRESCO	

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