



**MENU' C**  
**AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026**  
**COMUNE DI ISTRANA**



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
1^SETTIMANA 15/09/2025	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> GNOCCHI BIO AL RAGU' DEL CORTILE	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALLA PARMIGIANA		
	Secondo	FORMAGGIO ASIAGO DOP	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	UOVA STRAPAZZATE BIO		
	24/11/2025	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	
		Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	09/03/2026		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
2^SETTIMANA 22/09/2025	Primo	PASTA BIO ALL'OLIO EVO BIO	PASTA BIO AL PESTO	<b>PIATTO NUT</b>  PANINO ARABO  HAMBURGER DI MANZO BIO  PATATE AL FORNO BIO E INSALATA VERDE BIO  FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	RISO BIO AL POMODORO BIO	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI		
	27/10/2025	Secondo	FAGIOLI BIO IN UMIDO		MOZZARELLA BIO	TORTINO DI PESCE AL FORNO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	
	01/12/2025	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	HAMBURGER DI MANZO BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL VAPORE
	05/01/2026	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE AL FORNO BIO E INSALATA VERDE BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	09/02/2026		PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
3^SETTIMANA 29/09/2025	Primo	RISO BIO AL POMODORO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> BOCCONCINI DI MAIALE	CREMA DI CAROTE E CECI CON RISO BIO	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA BIO AL SALMONE		
	03/11/2025	Secondo	UOVA STRAPAZZATE BIO	PATATE BIO AL VAPORE	STRACCHINO BIO	FARINATA DI CECI BIO ALLE VERDURE		
	08/12/2025	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CAVOLFIORI BIO GRATINATI	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	12/01/2026	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	
	16/02/2026		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
4^SETTIMANA 06/10/2025	Primo	<b>PIATTO UNICO</b> PASTA BIO AL RAGU' BIO DEL CORTILE	CREMA AUTUNNALE BIO CON CROSTINI BIO	PASTA BIO CON SUGO BIANCO DI PISELLI BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO		
	10/11/2025	Secondo	CAROTE BIO ALL'OLIO	LISTARELLE DI POLLO BIO DORATE	UOVA STRAPAZZATE BIO	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO MSC	
	15/12/2025	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	
	19/01/2026	Dessert	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	23/02/2026		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	
5^SETTIMANA 13/10/2025	Primo	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA BIO	RISO BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO AL BURRO BIO	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO		
	17/11/2025	Secondo	BOCCONCINI DI TACCHINO E POLLO BIO ALLA SALVIA	UOVA STRAPAZZATE BIO	MOZZARELLA BIO	TORTINO DI PESCE AL FORNO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	
	22/12/2025	Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL VAPORE	
	26/01/2026	Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA BIO ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	
	02/03/2026		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.

