



MENU' C

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026

COMUNE DI TREVIGNANO



PASTI PRODOTTI C/O
CU.CE. DI SAN MARTINO DI LUPARI
Via Tombolata n.2, 35018



		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1^SETTIMANA		PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO GNOCCHI BIO AL RAGU' DEL CORTILE	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	RISO BIO ALLA PARMIGIANA	
	15/09/2025	Primo	FORMAGGIO ASIAGO DOP	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. BIO	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	UOVA STRAPAZZATE BIO
	20/10/2025	Secondo	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	24/11/2025	Contorno	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	02/02/2026	Dessert	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	09/03/2026						
2^SETTIMANA		PASTA BIO ALL'OLIO EVO BIO	PASTA BIO AL PESTO	PIATTO NUT 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	
	22/09/2025	Primo	FAGIOLI BIO IN UMIDO/MINIBURGER		MOZZARELLA BIO	TORTINO DI PESCE AL FORNO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	27/10/2025	Secondo	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL VAPORE
	01/12/2025	Contorno	YOGURT BIO ALLA FRUTTA		FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	05/01/2026	Dessert	PANE FRESCO BIO		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	09/02/2026						
3^SETTIMANA		RISO BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE	CREMA DI CAROTE E CECI CON RISO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CARNI BIANCHE	PASTA BIO AL SALMONE	
	29/09/2025	Primo	UOVA STRAPAZZATE BIO	PATATE BIO AL VAPORE	STRACCHINO BIO	SPINACI BIO ALL'OLIO	FARINATA DI CECI BIO ALLE VERDURE
	03/11/2025	Secondo	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CAVOLFIORI BIO GRATINATI	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	08/12/2025	Contorno	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	12/01/2026	Dessert	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	16/02/2026						
4^SETTIMANA		PIATTO UNICO 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	
	06/10/2025	Primo	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
	10/11/2025	Secondo	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
	15/12/2025	Contorno	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	19/01/2026	Dessert	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	23/02/2026						
5^SETTIMANA		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	
	13/10/2025	Primo	BOCCONCINI DI TACCHINO E POLLO BIO ALLA SALVIA	UOVA STRAPAZZATE BIO	MOZZARELLA BIO	TORTINO DI PESCE AL FORNO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	17/11/2025	Secondo	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL VAPORE
	22/12/2025	Contorno	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA BIO ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	26/01/2026	Dessert	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
	02/03/2026						

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.

