



**MENU B**  
**AUTUNNO-INVERNO A.S.2024/2025**  
**PRIMARIA GRANTORTO**

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

REV 1  
DS 5700/41

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO ❄️	RISO BIO ALLA PARMIGIANA	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DEL CORTILE	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI ❄️
	Secondo	MINIBURGER VEGETALE ❄️	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. 🐷	POLPETTE DI PESCE MSC ALLE VERDURE ❄️	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) ❄️	FORMAGGIO ASIAGO DOP
	27/01/25 Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI ALL'OLIO BIO ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO
	03/03/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
2^SETTIMANA	Primo	RISO BIO AL BURRO BIO E SALVIA	PIATTO UNICO PASTA PASTICCATA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO ALLA ZUCCA BIO	PASTA BIO ALLA CARDINALE BIO
	Secondo	BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO 🐷	PISELLI BIO ALL'OLIO ❄️	STRACCHINO BIO	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC NON PREFRITTI ❄️	UOVA STRAPAZZATE BIO
	03/02/25 Contorno	CAVOLFIORI BIO AL VAPORE ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	BIETA BIO ALL'OLIO ❄️
	10/03/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
3^SETTIMANA	Primo	PASTA BIO AL PESTO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO AI PISELLI BIO ❄️	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI ❄️	RISO BIO AL POMODORO BIO
	Secondo	FORMAGGIO MOZZARELLA BIO	MINIBURGER VEGETALE ❄️	POLPETTE BIO DI CARNI BIANCHE AL FORNO	STRACCETTI DI POLLO BIO AL LIMONE	TONNO ALL'OLIO
	06/01/25 Contorno	CAROTE BIO SPADELLATE ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	10/02/25 Dessert	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
4^SETTIMANA	Primo	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU DI CORTILE BIO	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA	PIZZA MARGHERITA BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL TONNO ❄️	CREMA AUTUNNALE BIO CON RISO BIO ❄️
	Secondo	PISELLI BIO ALL'OLIO ❄️	UOVA STRAPAZZATE BIO	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C. 🐷	BIETA BIO ALL'OLIO ❄️	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO
	13/01/25 Contorno	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	FAGIOLINI BIO ALL'OLIO ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) ❄️
	17/02/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
		PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO	PANE FRESCO BIO
5^SETTIMANA	Primo	PASSATO DI VERDURA BIO CON PASTINA BIO ❄️	PIATTO UNICO BOCCONCINI DI MAIALE AL POMODORO BIO 🐷	PASTA BIO AL BURRO BIO E SALVIA	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO ❄️	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO ❄️
	Secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO MSC NON PREFRITTI ❄️	PURE' DI PATATE BIO	FAGIOLI BIO IN UMIDO	STRACCHINO BIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO
	20/01/25 Contorno	PATATE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI-CAROTE) ❄️	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	24/02/25 Dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA BIO
		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.

**LEGENDA**  
🐷 presenza carne suina  
❄️ può contenere prodotti congelati o surgelati



Comune di Grantorto - Prot. N. 0011458 del 19-12-2024