



MENU' B
AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026
COMUNE DI GRANTORTO



Comune di Grantorto - Prot. N. 0008678 del 18-09-2025

DS 5700/41		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^SETTIMANA	15/09/2025	Primo PASTA BIO AL POMODORO BIO	PIZZA MARGHERITA BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DEL CORTILE	CREMA DI ORTAGGI BIO CON CROSTINI
	20/10/2025	Secondo MINIBURGER VEGETALI	AFF. PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	TONNO ALL'OLIO	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI- CAROTE)	BOCCONCINI DI POLLO BIO ALLA SALVIA
	24/11/2025	Contorno VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO
	02/02/2026	Dessert BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	09/03/2026		PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
2^SETTIMANA	22/09/2025	Primo RISO BIO AL BURRO BIO E SALVIA	PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DEL CORTILE	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO	PASTA BIO ALLA CARDINALE BIO
	27/10/2025	Secondo BOCCONCINI DI MAIALE	PISELLI BIO ALL'OLIO	FORMAGGIO ASIAGO DOP	FILETTO DI MERLUZZO MSC GRATINATO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	01/12/2025	Contorno CAROTE BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	PATATE BIO AL FORNO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	BIETA BIO ALL'OLIO
	05/01/2026	Dessert FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	09/02/2026		PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
3^SETTIMANA	29/09/2025	Primo GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	PIATTO NUT PANINO CON HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO PATATE BIO AL FORNO INSALATA VERDE BIO FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	PASTA BIO ALLA PIZZAIOLA	PASTA BIO ALLA MAMMAROSA BIO	CREMA DI PATATE BIO CON RISO BIO
	03/11/2025	Secondo FORMAGGIO MOZZARELLA BIO		LISTARELLE DI POLLO BIO DORATE	FARINATA DI CECI BIO ALLE VERDURE BIO	TONNO ALL'OLIO
	08/12/2025	Contorno CAROTE BIO SPADELLATE		VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	SPINACI BIO ALL'OLIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	12/01/2026	Dessert FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE		FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	16/02/2026			PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
4^SETTIMANA	06/10/2025	Primo PIATTO UNICO PASTA BIO AL RAGU' DI CORTILE	PASTA BIO ALL'OLIO E GRANA	PIZZA MARGHERITA BIO	CREMA DI FAGIOLI BIO CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO
	10/11/2025	Secondo PISELLI BIO ALL'OLIO	COSCETTE DI POLLO BIO AL FORNO	AFF.PROSCIUTTO COTTO S.P.S.C.	FORMAGGIO ASIAGO DOP	TORTINO DI MERLUZZO MSC AL FORNO
	15/12/2025	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)
	19/01/2026	Dessert YOGURT BIO ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	TORTA ALLO YOGURT BIO	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
	23/02/2026		PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE
5^SETTIMANA	13/10/2025	Primo RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO BIO E SALVIA	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA BIO	PASTA BIO ALL'OLIO EVO BIO	GNOCCHI BIO AL POMODORO BIO	RISO BIO ALLA ZUCCA BIO
	17/11/2025	Secondo FAGIOLI BIO IN UMIDO	SPEZZATINO DI TACCHINO E POLLO BIO	HAMBURGER DI MANZO BIO AL FORNO	MOZZARELLA BIO	UOVA STRAPAZZATE BIO
	22/12/2025	Contorno SPINACI BIO AL TEGAME	PURE' DI PATATE BIO	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE	CONTORNO TRICOLORE BIO (CAVOLFIORI- BROCCOLI- CAROTE)	VERDURA FRESCA BIO DI STAGIONE
	26/01/2026	Dessert FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE	YOGURT BIO ALLA FRUTTA
	02/03/2026		PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE COMUNE BIO	PANE INTEGRALE

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.

