



SAN GREGORIO
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE



Azienda con il sistema di gestione per la qualità certificato
UNI ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2001 - S.G.S. N. IT 05/0512



MENU INVERNALE

ottobre 2025 - aprile 2026



MENU SCUOLA INFANZIA

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	Grammature Gr/N	NIDO	Infanzi
LUNEDÌ	Crema di verdura e legumi (9)	Pasta Bio all'ortolana (1,9,16)	Pasta Bio Panna e Prosciutto AQ (1,7)	Pasta Bio ai broccoli (1,9)	Minestra "Pasta e fagioli" (1,9)	Peso a crudo		
	Frittata al forno (3,7)	Mozzarella (7)	Frittata al forno con verdure (3,7)	Tortino patate e formaggio (1,3,7)	Montasio DOP (7)	Pasta e altri cereali	50	60
	Carote all'olio (*)	Broccoli e cavolfiori (*)	Carote all'olio (*)	Piselli al tegame (*) (9,15)	Broccoli e cavolfiori (*)	Pasta ,cereali in brodo	30	30
	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Insalata di cappucci	Gnocchi di patate	100	120
	Budino al cioccolato (7)	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mela BIO	Frutta di stagione	Lasagne peso a cotto	235	235
MARTEDÌ	Gnocchi di patate(*) ragù vitello (1,3,9,16)	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	Riso Bio ortolana (9,16)	Pasta Bio al ragu' carni bianche (1,9,16)	PIATTO UNICO	Carni Bovino Avicole	40	50
	Casatella DOP mezza porzione (7)	Polpettone di pollo e verdure (1,3,7,9)	Hamburger di manzo (*)	Asiago Dop (7)	Pasta BIO ragù di Manzo (1,9,16)	Pesce merluzzo	50	70
	Fagiolini all'olio (*)	Patate al forno	Spinaci al vapore (*)	Fagiolini all'olio (*)	Piselli e carote (*) al tegame (9,15)	Pesce fresco	50	70
	Insalata e carote grattugiate	Insalata mista	Carote grattugiate	Radicchio e finocchi	Insalata e carote grattugiate	Uovo	1-2	1
	Mela BIO	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana Bio	Formaggio stagionato	20	30
MERCOLEDÌ	Pastina BIO in brodo vegetale (1,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Anellini BIO in brodo (1,9)	Riso Bio al pomodoro Bio (9,16)	Formaggio fresco	30/40	40
	Polpettine di vitellone in umido (1,3,7,9,16)	Lasagne al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Asiago DOP mezza porzione (7)	Straccetti di pollo in umido (9,16)	Bocconcini di pollo al tegame (9)	Prosciutto cotto	20	30
	Polenta gialla	Misto verdure tricolori (*)	Cappucci e carote insalata	Polenta gialla	Purè di patate (7)	Pizza		150
	Insalata mista	Carote grattugiate		Carote grattugiate	Carote grattugiate	Verdura cruda	20	30
	Frutta di stagione	Mela BIO		Frutta di stagione	Mela BIO	Verdura cotta	60	80
GIOVEDÌ	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Crema di ceci con tempestina (1,9)	Tortellini in brodo vegetale (1,3,7,9)	PIATTO UNICO	Pizza margherita BIO (1,7,16)	Legumi secchi	30	40
	Affettato di tacchino	Straccetti di pollo al tegame (9)	Lonza di maiale al forno (9)	Pasticcio al ragù di manzo (1,3,7,9,16)	Prosciutto cotto AQ	Legumi freschi	60	80
	Cappucci e finocchi	Fagiolini all'olio (*)	Patate al vapore	Misto verdure agli aromi (*) (9)	Cappucci e finocchi	Frutta fresca	100	150
		Radicchio e finocchi	Insalata di cappucci			Insalata mista	Yogurt alla frutta	125
	Frutta di stagione	Yogurt BIO (7)	Dolce a sorpresa (1,3,7)	Yogurt BIO (7)	Yogurt BIO (7)	Pane fresco	20	40
VENERDÌ	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Riso BIO al pomodoro (9,16)	Spaghetti al pomodoro BIO (1,9,16)	Gnocchetti al pomodoro Bio (1,9,16)	Pasta Bio al pomodoro BIO (1,9,16)	Olio EVO	15	15
	Filetto Platessa al forno (*) (1,4)	Bocconcini di pesce gratinati (1,4)	Tonno all'olio (4)	Filetto Platessa al forno (*) (1,4)	Hamburger di pesce (4)	Formaggio grattugiato	2/3	3
	Finocchio al vapore (*)	Zucca al forno	Fagiolini all'olio (*)	Spinaci al vapore (*)	Zucca al vapore	Dietista: dott.ssa Paola Zanco Albo TS RM BLTVVI n° 096		
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata e carote	Insalata mista	Insalata mista			
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
ALTERNATIVI AGLI AFFETTATI E PESCE: FORMAGGIO FRESCO, LATTERIA, RICOTTA, ROBIOLA, CRESCENZA - ALTERNATIVO AL FORMAGGIO: PROSCIUTTO COTTO						Legale rappresentante		
FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MOMENTO						Adriano De Lucchi		
INSALATA MISTA: MIX DI INSALATA E RADICCHIO DI PRODOTTI BIO , IGP (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) ED A KM 0.								
Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.				(*) i prodotti potrebbero essere surgelati				
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale				Frutta e yogurt sarebbe preferibile consumarli nello spuntino pomeridiano				
Il menù è stato redatto seguendo le Linee Guida e facendo riferimento al Ricettario 2.0 della Regione Veneto								

Sede Legale: Via Roma 38 VALDOBBIADENE (TV) - Sede amministrativa: Via del Commercio 20 CORNUDA (TV) - Tel. 0423 972453 - Fax 0423 971527 centro di cottura Tel 0423-977939

Iscrizione Albo Cooperative: A 142602 - R.I. di TV n. 42192/1998 - REA di TV N. 266161 - P. IVA 03366270266

www.sangregoriosociale.it - e-mail: info@sangregoriosociale.it - p.e.c.: sangregorio-soc-coop-sociale@legalmail.it