



**CAMST**  
LA RISTORAZIONE ITALIANA



## Menù Scuole Primarie Comune di Vicenza

*Inverno*

*Anno Scolastico 2025 - 2026*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
08/12/2025	LUN.				
09/12/2025	MAR.	Riso alla cantonese (piselli, uova, carote)	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame / Carote julienne	Dolcetto
10/12/2025	MER.	Pasta al pomodoro e basilico	Ceci in umido	Insalata e radicchio	Frutta fresca
11/12/2025	GIO.	Pasta al pesto delicato	Tonno sott'olio	Carote al tegame	Frutta fresca
12/12/2025	VEN.	Passato di verdure con crostini	Formaggio mozzarella	Fagiolini al pomodoro	Frutta fresca
15/12/2025	LUN.	Riso al radicchio	Frittata alle verdure	Cavolfiori all'olio EVO	Frutta fresca
16/12/2025	MAR.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Insalata verde	Frutta fresca
17/12/2025	MER.	Pastina in brodo vegetale	Coscette di pollo al forno	Polenta / Carote julienne	Frutta fresca
18/12/2025	GIO.	Pasta alla zucca	Lenticchie in umido	Insalata e cappuccio viola	Mousse di frutta
19/12/2025	VEN.	Pasta al salmone	PIATTO UNICO	Bieta all'olio EVO / Insalata e finocchio julienne	Yogurt alla frutta
22/12/2025	LUN.	Spaghetti al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Carote julienne	Frutta fresca
23/12/2025	MAR.	Passato di verdura con crostini	Bocconcini di pollo al limone	Insalata verde	Frutta fresca
24/12/2025	MER.				
25/12/2025	GIO.				
26/12/2025	VEN.				
29/12/2025	LUN.				
30/12/2025	MAR.				
31/12/2025	MER.				
01/01/2026	GIO.				
02/01/2026	VEN.				

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (ultima edizione).

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, proponiamo uno "yogurt gusto frutta" con un contenuto moderato di zuccheri (11-12g per 100g di prodotto).

Si specifica che tortini e polpettine sono anch'essi preparati presso il nostro centro cottura.

La scelta del dolce servito potrà variare tra "Plumcake variegato al cioccolato", "Ciambella allo yogurt", "Torta margherita".



**CAMST**  
LA RISTORAZIONE ITALIANA



## Menù Scuole Primarie Comune di Vicenza

**Inverno**  
**Anno Scolastico 2025 - 2026**

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
05/01/2026	LUN.				
06/01/2026	MAR.				
07/01/2026	MER.	Pasta al pomodoro	Frittata al forno	Insalata verde	Frutta fresca
08/01/2026	GIO.	Pasta al sugo vegetale	Filetto di passera agli agrumi	Spinaci all'olio EVO	Frutta fresca
09/01/2026	VEN.	Pasticcio al ragù di lenticchie	PIATTO UNICO	Cavolfiori all'olio EVO / Insalata verde	Yogurt alla frutta
12/01/2026	LUN.	Passato di verdure con crostini	Formaggio mozzarella	Fagiolini al pomodoro	Frutta fresca
13/01/2026	MAR.	Pasta al pomodoro e basilico	Ceci in umido	Insalata e radicchio	Frutta fresca
14/01/2026	MER.	Pasta al pesto delicato	Tonno sott'olio	Carote al tegame	Frutta fresca
15/01/2026	GIO.	Pasta al ragù di pollo	PIATTO UNICO	Broccoli gratinati / Insalata verde	Yogurt alla frutta
16/01/2026	VEN.	Riso alla cantonese (piselli, uova, carote)	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame / Carote julienne	Dolcetto
19/01/2026	LUN.	Pasta alla zucca	Lenticchie in umido	Insalata e cappuccio viola	Mousse di frutta
20/01/2026	MAR.	Pasta al salmone	PIATTO UNICO	Bieta all'olio EVO / Insalata e finocchio julienne	Yogurt alla frutta
21/01/2026	MER.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Insalata verde	Frutta fresca
22/01/2026	GIO.	Riso al radicchio	Frittata alle verdure	Cavolfiori all'olio EVO	Frutta fresca
23/01/2026	VEN.	Pastina in brodo vegetale	Coscette di pollo al forno	Polenta / Carote julienne	Frutta fresca
26/01/2026	LUN.	Riso all'ortolana	Merluzzo alla vicentina	Carote all'olio EVO	Mousse di frutta
27/01/2026	MAR.	Pasta mimosa (con uova)	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Insalata verde	Yogurt alla frutta
28/01/2026	MER.	Pasticcio al pomodoro e mozzarella	PIATTO UNICO	Spinaci all'olio EVO / Cappuccio julienne	Frutta fresca
29/01/2026	GIO.	Passato di verdura con crostini	Bocconcini di pollo al limone	Insalata verde	Frutta fresca
30/01/2026	VEN.	Spaghetti al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Carote julienne	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (ultima edizione).

In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, proponiamo uno "yogurt gusto frutta" con un contenuto moderato di zuccheri (11-12g per 100g di prodotto).

Si specifica che tortini e polpettine sono anch'essi preparati presso il nostro centro cottura.

La scelta del dolce servito potrà variare tra "Plumcake variegato al cioccolato", "Ciambella allo yogurt", "Torta margherita".



**CAMST**  
LA RISTORAZIONE ITALIANA



## Menù Scuole Primarie Comune di Vicenza

*Inverno*

*Anno Scolastico 2025 - 2026*

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
02/02/2026	LUN.	Pasta al ragù di pollo	PIATTO UNICO	Broccoli gratinati / Insalata verde	Yogurt alla frutta
03/02/2026	MAR.	Riso alla cantonese (piselli, uova, carote)	PIATTO UNICO	Spinaci al tegame / Carote julienne	Dolcetto
04/02/2026	MER.	Pasta al pomodoro e basilico	Ceci in umido	Insalata e radicchio	Frutta fresca
05/02/2026	GIO.	Pasta al pesto delicato	Tonno sott'olio	Carote al tegame	Frutta fresca
06/02/2026	VEN.	Passato di verdure con crostini	Formaggio mozzarella	Fagiolini al pomodoro	Frutta fresca
09/02/2026	LUN.	Riso al radicchio	Frittata alle verdure	Cavolfiori all'olio EVO	Frutta fresca
10/02/2026	MAR.	Pizza margherita	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Insalata verde	Frutta fresca
11/02/2026	MER.	Pastina in brodo vegetale	Coscette di pollo al forno	Polenta / Carote julienne	Frutta fresca
12/02/2026	GIO.	Pasta alla zucca	Lenticchie in umido	Insalata e cappuccio viola	Mousse di frutta
13/02/2026	VEN.	Pasta al salmone	PIATTO UNICO	Bieta all'olio EVO / Insalata e finocchio julienne	Yogurt alla frutta
16/02/2026	LUN.				
17/02/2026	MAR.				
18/02/2026	MER.				
19/02/2026	GIO.	Pasticcio al pomodoro e mozzarella	PIATTO UNICO	Spinaci all'olio EVO / Cappuccio julienne	Frutta fresca
20/02/2026	VEN.	Pasta mimosa (con uova)	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Insalata verde	Yogurt alla frutta
23/02/2026	LUN.	Crema patate e porri con orzo	Formaggio stracchino	Insalata e finocchio julienne	Frutta fresca
24/02/2026	MAR.	Pasta al sugo di merluzzo	PIATTO UNICO	Cavolfiori gratinati / Carote julienne	Yogurt alla frutta
25/02/2026	MER.	Bigoli al ragù di manzo	PIATTO UNICO	Fagiolini al tegame / Cappuccio julienne	Frutta fresca
26/02/2026	GIO.	PIATTO UNICO	Spezzatino di tacchino	Purè di patate / Insalata verde	Dolcetto
27/02/2026	VEN.	Minestra di pasta e fagioli	Tortino di verdure	Insalata e carote julienne	Frutta fresca

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (ultima edizione).

**In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale**

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, proponiamo uno "yogurt gusto frutta" con un contenuto moderato di zuccheri (11-12g per 100g di prodotto).

Si specifica che tortini e polpettine sono anch'essi preparati presso il nostro centro cottura.

La scelta del dolce servito potrà variare tra "Plumcake variegato al cioccolato", "Ciambella allo yogurt", "Torta margherita".



**Menù Scuole Primarie Comune di Vicenza**  
**Inverno**  
**Anno Scolastico 2025 - 2026**

		<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>CONTORNI</b>	<b>DESSERT</b>
02/03/2026	LUN.	Riso all'olio EVO e grana	Prosciutto cotto	Broccoli gratinati	Frutta fresca
03/03/2026	MAR.	Crema aurora con farro	Polpettine di zucca e ricotta	Carote al tegame	Frutta fresca
04/03/2026	MER.	Pasta al pomodoro	Frittata al forno	Insalata verde	Frutta fresca
05/03/2026	GIO.	Pasta al sugo vegetale	Filetto di passera agli agrumi	Spinaci all'olio EVO	Frutta fresca
06/03/2026	VEN.	Pasticcio al ragù di lenticchie	PIATTO UNICO	Cavolfiori all'olio EVO / Insalata verde	Yogurt alla frutta
09/03/2026	LUN.		<b>INIZIO MENU' PRIMAVERA - ESTATE</b>		
10/03/2026	MAR.				
11/03/2026	MER.				
12/03/2026	GIO.				
13/03/2026	VEN.				
16/03/2026	LUN.				
17/03/2026	MAR.				
18/03/2026	MER.				
19/03/2026	GIO.				
20/03/2026	VEN.				
23/03/2026	LUN.				
24/03/2026	MAR.				
25/03/2026	MER.				
26/03/2026	GIO.				
27/03/2026	VEN.				

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (ultima edizione).

In questa giornata è prevista la fornitura di pane integrale

Si specifica che il menù prevede tutti i contorni descritti (se presenti due contorni, vengono forniti entrambi).

Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, proponiamo uno "yogurt gusto frutta" con un contenuto moderato di zuccheri (11-12g per 100g di prodotto).

Si specifica che tortini e polpettine sono anch'essi preparati presso il nostro centro cottura.

La scelta del dolce servito potrà variare tra "Plumcake variegato al cioccolato", "Ciambella allo yogurt", "Torta margherita".