

## Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2024-2025

COMUNE DI PEDAVERA

Scuola infanzia

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta al pesto <sup>1,3,5,6,7,8,10</sup> Frittata <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al ragù (piatto unico) <sup>1,3,6,10</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Vellutata di verdure con riso <sup>3,6,7,9</sup> ❄️ Lenticchie in umido con patate al forno o polpette di legumi <sup>1,6,7,10,11,13</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o YOGURT	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto al radicchio o alla parmigiana <sup>3,7</sup> Filetto di merluzzo al forno <sup>2,4,14</sup> ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	Gnocchi al pomodoro <sup>1,3,6,7,10</sup> Latteria/Asiago <sup>3,7</sup> 🌱 VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Lasagne al forno (piatto unico) <sup>1,3,6,7,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema di verdure con pastina <sup>1,6,10</sup> ❄️ Uova sode, frittata o strapazzate <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta ricotta e pomodoro <sup>1,3,6,7,10</sup> Fagioli e patate al forno <sup>3,6,10,13</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alla zucca <sup>3,7</sup> Filetto di platessa al limone <sup>2,4,14</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	Pasta all'olio e grana <sup>1,6,10</sup> Uova sode, frittata o strapazzate <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta alle verdure <sup>1,6,10</sup> ❄️ Bastoncini di merluzzo al forno <sup>2,4,14</sup> ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto allo zafferano <sup>3,7</sup> Cotoletta di pollo al forno VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasticcio di verdure invernali <sup>1,3,6,7,10,11</sup> ❄️ Hummus di ceci o piselli in umido con patate <sup>1,6,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o YOGURT	Zuppa o minestra d'orzo/farro e verdure Formaggio <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	Gnocchi alla romana <sup>1,3,6,10</sup> Latteria/Asiago <sup>3,7</sup> 🌱 VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta con crema di radicchio o al pomodoro <sup>1,3,5,7,10</sup> Uova sode, frittata o strapazzate <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Bocconc. Di tacchino agli aromi con polenta <sup>6,7,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Brodo vegetale con pastina o crema di ceci e zucca con crostini <sup>1,3,6,7,9,10</sup> ❄️ Totano o polpette di pesce al forno <sup>2,3,4,6,7,11,14</sup> ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Legenda allergeni 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soia e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi





Dussmann Service



**Menù settimanale**

**Autunno/ Inverno 2024-2025**

**COMUNE DI PEDAVENA**

**Scuola infanzia**



## Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2024-2025

COMUNE DI PEDAVENA

Scuola infanzia

### Percentuali Biologiche degli alimenti

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutta BIO										
Verdura BIO										
Verdura BIO a Km 0										
Legumi BIO										
Pane BIO										
Pasta BIO										
Riso BIO										
Farina BIO										
Carne bovina BIO										
Carne bovina BIO - IGP										
Carne bovina BIO a Km 0										
Carne suina BIO										
Carne avicola BIO										
Pesce Bio										
Pesce fresco BIO										
Uova BIO										
Latte BIO										
Yogurt BIO										
Formaggi BIO										
Salumi BIO										
Olio extravergine D'oliva BIO										

### Legenda



Prodotto surgelato



Prodotto a Km 0