

## Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2024-2025

COMUNE DI PEDAVERA

Scuola primaria

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

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 primaria**



**Menù settimanale**

**Autunno/ Inverno 2024-2025**

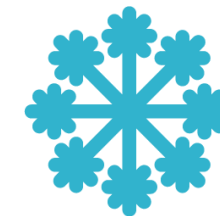
**COMUNE DI PEDAVERA**

**Scuola primaria**

**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