



Dussmann Service




Menù settimanale

Primavera-Estate 2024-2025

COMUNE DI PEDAVERNA

Scuola dell'infanzia



SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta integrale al pomodoro ^{1,3,6,7,10}   Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7}  Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e grana ^{1,3,6,7,10}   Piselli in umido Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi e cereali ^{1,3,6,7,9,10}  Straccetti di pollo agli aromi ^{6,7,11}   Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta di farro al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10}  Pesce al forno ^{2,4,14} * Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
2	Pasta alle zucchine ^{1,3,6,7,10}   Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7}  Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ^{3,7}  Polpette di pesce ^{2,3,4,6,7,10,11,13,14} * Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Hamburger di legumi ^{1,3,6,7,10,11,13}    Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Polenta Formaggio (schiz) ⁷ , capus e patate Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù (piatto unico) ^{1,3,6,7,10}   Verdura cruda/ cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
3	Risotto alle verdure ^{3,7}   Formaggio ^{3,7}   Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Lasagne alla Bolognese (piatto unico) ^{1,3,6,7,10,11}   Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e grana ^{1,3,6,7,10}   Fagioli in insalata  Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro ^{1,3,6,7,10}   Filetto di platessa gratinata ^{1,2,4,7,14} * Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
4	Pasta alle verdure ^{1,3,6,7,10}   Formaggio ^{3,7}   Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Bocconcini di tacchino con riso (piatto unico) ^{1,6}   Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10}   Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7}  Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano ^{3,7} Pesce al forno ^{2,4,14} * Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Cuscus alle verdure ^{1,8,10} Polpette di legumi ^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda/cotta * Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto. le grammature dei piatti rispecchiano quanto previsto dalle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. 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.Soja 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

Primavera-Estate 2024-2025

COMUNE DI PEDAVERNA

Scuola dell'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 a Km 0



Prodotto biologico



Prodotto surgelato

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto. le grammature dei piatti rispecchiano quanto previsto dalle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. 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.Soja 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.