



**Menù settimanale**

**Primavera-Estate 2025-2026**

**COMUNE DI PEDAVERA**

**Scuola dell'infanzia e primaria**

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
1	<p><b>Pasta integrale al pomodoro</b><sup>1,3,6,7,10</sup>  </p> <p><b>Uova sode, frittata o strapazzate</b><sup>3,7</sup>  </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Pizza margherita (piatto unico)</b><sup>1,3,7,11</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione o Yogurt</b></p>	<p><b>Pasta all'olio e grana</b><sup>1,3,6,7,10</sup> </p> <p><b>Piselli in umido</b>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Straccetti di pollo agli aromi con riso basmati (piatto unico)</b><sup>6,7,11</sup> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Brodo vegetale con pastina</b><sup>6,7,9,10</sup> </p> <p><b>Pesce al forno</b><sup>2,4,14</sup> <sup>*</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>
2	<p><i>Infanzia:</i> <b>Insalata di pasta (uova, ceci e pomodorini, piatto unico)</b><sup>3,6,7,10</sup> </p> <p><i>Primaria:</i> <b>Pasta al tonno (piatto unico)</b><sup>1,2,3,4,6,7,10,14</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Risotto alla parmigiana</b><sup>3,7</sup> </p> <p><b>Polpette di pesce</b><sup>*</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Ravioli burro e salvia</b><sup>1,3,6,7,10</sup>  <b>Lonza di maiale con olio e limone</b>  </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Polenta Schiz</b><sup>3,7</sup>, <b>cavolo cappuccio e patate</b>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Pasta all'olio e grana</b><sup>1,3,6,7,10</sup> </p> <p><b>Fagioli in insalata</b> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione o Yogurt</b></p>
3	<p><b>Pasta al ragù (piatto unico)</b><sup>1,3,6,7,10</sup>  </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Gnocchi al pomodoro</b><sup>1,3,6,7,10</sup> </p> <p><b>Formaggio</b><sup>3,7</sup> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Bocconcini di tacchino con purè di patate (piatto unico)</b><sup>1,6</sup> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Risotto al pomodoro</b><sup>3,7</sup> </p> <p><b>Filetto di platessa gratinata</b><sup>1,2,4,7,14</sup> <sup>*</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Pizza margherita (piatto unico)</b><sup>1,3,7,11</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>
4	<p><b>Spatzle burro e salvia o con panna</b>  <b>Uova sode, frittata o strapazzate</b><sup>3,7</sup>  </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Pasta di farro con pomodoro</b><sup>1,8,10</sup></p> <p><b>Formaggio</b><sup>3,7</sup> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Pasta al pesto</b><sup>1,3,5,6,7,8,10</sup> </p> <p><b>Polpette di legumi</b><sup>1,3,6,7,10,11</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>	<p><b>Riso alla cantonese</b><sup>3,7</sup>  <b>Bastoncini di merluzzo</b><sup>1,2,3,4,6,7,10,11,13,14</sup> <sup>*</sup>  <b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione o Budino</b></p>	<p><b>Lasagne alla Bolognese (piatto unico)</b><sup>1,3,6,7,10,11</sup> </p> <p><b>Verdura cruda e cotta</b><sup>*</sup>  <b>Pane</b><sup>1,3,8,11</sup>  <b>Frutta fresca di stagione</b></p>

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.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**

**Primavera-Estate 2025-2026**

**COMUNE DI PEDAVERA**

**Scuola dell'infanzia e 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 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.