



Dussmann Service

Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI PEDAVENA

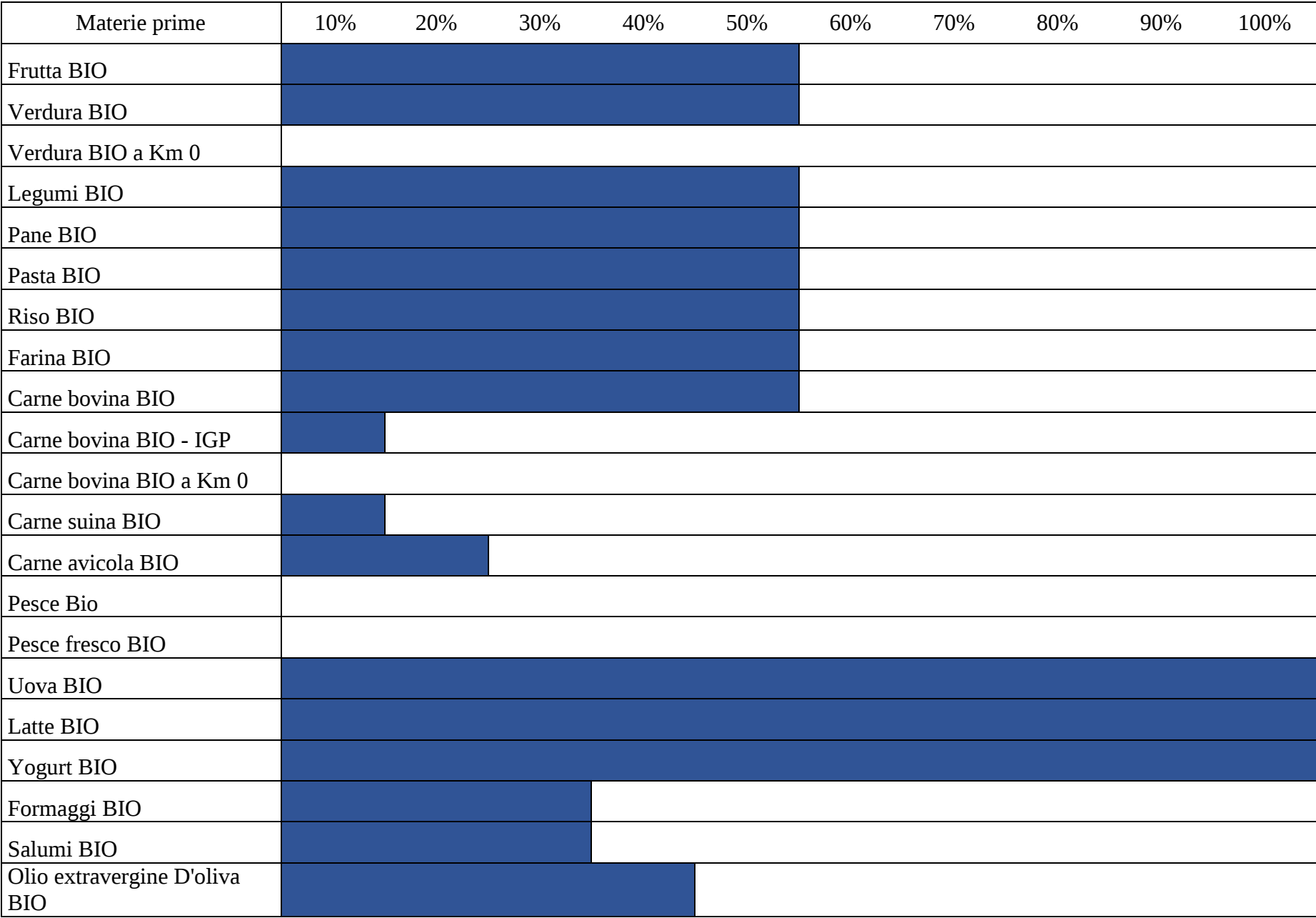
Scuola dell’infanzia e primaria **NO MAIALE**

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 e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Yogurt	Pasta all’olio e grana ^{1,3,6,7,10} Piselli in umido Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Straccetti di pollo agli aromi con riso basmati (piatto unico) ^{6,7,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Brodo vegetale con pastina ^{6,7,9,10} Pesce al forno ^{2,4,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
2	<u>Infanzia:</u> Insalata di pasta (uova, ceci e pomodorini, piatto unico) ^{3,6,7,10} ----- <u>Primaria:</u> Pasta al tonno (piatto unico) ^{1,2,3,4,6,7,10,14} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ^{3,7} Polpette di pesce❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Ravioli burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Legumi in umido o uova sode Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Polenta Schiz ^{3,7} , cavolo cappuccio e patate Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta all’olio e grana ^{1,3,6,7,10} Fagioli in insalata Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Yogurt
3	Pasta al ragù (piatto unico) ^{1,3,6,7,10} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro ^{1,3,6,7,10} Formaggio ^{3,7} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Bocconcini di tacchino con purè di patate (piatto unico) ^{1,6} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro ^{3,7} Filetto di platessa gratinata ^{1,2,4,7,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione
4	Spatzle burro e salvia o con panna Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta di farro al pomodoro ^{1, 8,10} Formaggio ^{3,7} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10} Polpette di legumi ^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione	Riso alla cantonese (sz prosciutto cotto) ^{3,7} Bastoncini di merluzzo ^{1,2,3,4,6,7,10,11,13,14} ❄️ Verdura cruda e cotta❄️ Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione o Budino	Lasagne alla Bolognese (piatto unico) ^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda e 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.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.



Percentuali Biologiche degli alimenti



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.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.