

**Dussmann** Service

## Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2025-2026

## **COMUNE DI PEDAVENA**

Scuola primaria NO CARNE

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
1	Pasta al pomodoro <sup>1,3,6,7,10</sup> Formaggio <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ** PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al ragù di lenticchie (piatto unico) 1,3,6,10  VERDURA CRUDA/COTTA ** PANE1,3,8,11 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Minestra di verdure con orzo/farro o pastina <sup>3,6,7,9</sup> Hamburger veggie/ Polpette di soia/ legumi in umido con purè VERDURA CRUDA/COTTA PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o YOGURT	Pasta all'olio e grana <sup>1,3,6,10</sup> Lenticchie in umido 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	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> Formaggio <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ** PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Lasagne di verdure o pomodoro e mozzarella 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 o brodo vegetale 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 ** 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 al tonno (piatto unico) <sup>1,2,4,6,10,14</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> <b>Hamburger veggie/ Polpette di soia/ legumi in umido</b> 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 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> Uova sode, frittata o strapazzate <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ** PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasticcio di verdure invernali con piselli 1,3,6,7,10,11 (piatto unico)  VERDURA CRUDA/COTTA PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O BUDINO	Pasta con crema di radicchio o al pomodoro 1,3,5,7,10  Formaggio <sup>3,7</sup> VERDURA CRUDA/COTTA PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta all'olio e grana <sup>1,3,6,10</sup> Hamburger veggie/ Polpette di soia/ legumi in umido con ½ porzione di polenta <sup>6,7,11</sup> VERDURA CRUDA/COTTA ** PANE <sup>1,3,8,11</sup> FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Spatzle bianchi burro e salvia Totano o polpettine 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 contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenenti sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi



## Percentuali minime di prodotti biologici

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutta, ortaggi, legumi, cereali BIO										
Melea Km 0										
Pasta di farine coltivate in italia e prodotta a Km0										
Uova BIO										
Carne bovina BIO, DOP o IGP										
Carne suina BIO										
Carne avicola BIO										
Pollo a Km 0										
Prodotti ittici										
Formaggi- incluso grana a Km 0										
Salumi BIO										
Latte BIO a Km 0										
Yogurt BIO a Km 0										
Olio extravergine D'oliva BIO										
Pelati, polpa e passata di pomodoro (33%)										



