



Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2025-2026

COMUNE DI PEDAVENA

Scuola primaria **NO GLUTINE**

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta sz glutine al pomodoro ^{1,3,6,7,10} Formaggio ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta sz glutine al ragù (piatto unico) ^{1,3,6,10} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Minestra di verdure con riso o pastina sz glutine ^{3,6,7,9} ❄️ Arrosto di tacchino con purè VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o YOGURT	Pasta sz glutine all’olio e grana ^{1,3.6.10} Lenticchie in umido o polpette di legumi sz glutine ^{1,6,7,10,11,13} VERDURA CRUDA/COTTA❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto al radicchio o alla parmigiana ^{3,7} Filetto di merluzzo al forno ^{2,4,14} ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	Pasta sz glutine o gnocchi sz glutine al pomodoro ^{1,3,6,7,10} Formaggio ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta sz glutine o lasagne sz glutine al forno (piatto unico) ^{1,3,6,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema di verdure o brodo vegetale con pastina sz glutine ^{1,6,10} ❄️ Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta sz glutine ricotta e pomodoro ^{1,3,6,7,10} Fagioli e patate al forno ^{3,6,10,13} VERDURA CRUDA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alla zucca ^{3,7} Filetto di platessa al limone ^{2,4,14} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	Pasta sz glutine al tonno (piatto unico) ^{1,2,4,6,10,14} VERDURA CRUDA/COTTA❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta sz glutine alle verdure ^{1,6,10} ❄️ Filetto di merluzzo al forno ^{2,4,14} ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto allo zafferano ^{3,7} Cotoletta di pollo sz glutine al forno VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza margherita sz glutine (piatto unico) ^{1,3,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o YOGURT	Zuppa o minestra di riso e verdure Formaggio ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	Pasta sz glutine o gnocchi sz glutine al pomodoro o burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta o pasticcio sz glutine di verdure invernali con piselli ^{1,3,6,7,10,11} ❄️ (piatto unico) VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE o BUDINO	Pasta sz glutine con crema di radicchio o al pomodoro ^{1,3,5,7,10} Formaggio ^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta sz glutine all’olio e grana ^{1,3.6.10} Bocconc. Di tacchino agli aromi con ½ porzione di polenta ^{6,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Gnocchi sz glutine burro e salvia ❄️ Totano o polpettine sz glutine di pesce al forno ^{2,3,4,6,7,11,14} ❄️ VERDURA CRUDA/COTTA ❄️ Cracker sz glutine 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 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



Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2025-2026

COMUNE DI PEDAVENA

Scuola primaria **NO GLUTINE**

Percentuali minime di prodotti biologici

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutta, ortaggi, legumi, cereali BIO										
Mele a 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%)										



Prodotto surgelato



Prodotto a Km 0