



Menù autunnale Scuola primaria Lambruschini veicolato A.s. 23-24

*= in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù

1. 50% insalata + 50% cappuccio julienne
2. Nel caso le zucchine non fossero reperibili sostituire tale prodotto il mercoledì della 1° settimana e giovedì della 3° settimana con finocchi julienne e carote all'olio
3. Finocchi julienne: 35g primarie 45g secondarie, insalata: 20g primarie 25g secondarie
4. Porri 60%, cavolfiore 40%
5. Risotto al sedano rapa
6. Sformato pesce: base purè di patate, uova, parmigiano, halibut, platessa, pangrattato, sale, olio evo aromatizzato
7. Polpette il 02/11/23 e polpettone il 30/11/23

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, delle ricette "sugo alla mammarosa" e "riso agli spinaci".

Macedonia di frutta e yogurt in vasetto saranno forniti con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fossero disponibili i cucchiaini in acciaio in mensa.

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 30.10.23 Al 03.11.23 Dal 27.11.23 Al 01.12.23 Frutta o fine pasto:	Spaghetti al pomodoro Caciotta Bieta all'olio Pane Frutta fresca	Lasagne al forno con ragù di manzo* Insalata e cappuccio julienne ¹ Pane Macedonia plurifrutto (3 tipologie)	Riso alla zucca Filett. di Halibut gratinato con fettina di limone Zucchine trifolate ² Pane Frutta fresca	Crema di verdura con risoni Polpettone/polpette di tacchino e maiale in umido ⁷ Patate gratinate Pane Yogurt da bere alla frutta o yogurt alla frutta in vasetto	Mezze penne all'ortolana Uova strapazzate al formaggio Carote al burro con prezzemolo Pane Frutta fresca
2 Dal 06.11.23 Al 10.11.23 Frutta o fine pasto:	Riso alla parmigiana Coscette di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo Purè di patate Pane Frutta fresca	Pizza margherita al trancio* Finocchi julienne e insalata ³ Pane Frullato di frutta 100%	Pasta (ditalini) e fagioli Montasio Radicchio variegato e mais Pane semintegrale Yogurt alla frutta in vasetto	Gnocchetti sardi alla mammarosa Polpettine di pesce o fil. di platessa gratinata o alla mugnaia Piselli al tegame Pane Frutta fresca
3 Dal 16.10.23 Al 20.10.23 Dal 13.11.23 Al 17.11.23 Frutta o fine pasto:	Tortellini di prosciutto crudo al pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca	Crema di lenticchie rosse con midolline Tortino di uova, patate e formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Bigoli al ragù di manzo Insalata Piselli Pane Macedonia monofrutto	Mezze penne al burro Halibut gratinato al forno Zucchine trifolate ² Pane Frutta fresca	Crema di porri e cavolfiori con orzo ⁴ Bocconcini di tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frullato di frutta 100%
4 Dal 23.10.23 Al 27.10.23 Dal 20.11.23 Al 24.11.23 Frutta o fine pasto:	Mezze penne al ragù di carni bianche Finocchi e carote julienne Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Farfalle zucca e speck Stracchino Insalata mista (gentile e radicchio variegato) Pane Frullato di frutta 100%	Risotto delicato ⁵ Misto di carne (vitello, manzo e maiale macinati) Spinaci al parmigiano Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di cannellini con tempesta Frittata al prosciutto cotto Carote vichy Pane Frutta fresca	Fusilli al ragù di verdure Sformato di platessa e halibut ⁶ Cappuccio julienne Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) 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.

Dussmann