



Menù invernale Scuola primaria e secondaria veicolato A.s. 23-24

*In tali giornate prevedere il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù

1. Primarie: finocchi 30g e bieta 100g – secondarie: finocchi 40g e bieta 120g
2. 08.02.24: crema di cavolfiori; 09.02.24 – 08.03.24: riso con fondi di carciofo; 11.01.24-07.03.24: crema di porri; 12.01.24: riso al cavolfiore
3. Patate al forno 08.02.24 e 07.03.24; patate all'olio 11.01.24
4. Patate e carote cubettate
5. 06.12.23 radicchio variegato e iceberg; 17.01.24 gentile e iceberg; 14.02.24 radicchio variegato e gentile
6. Insalata: 25g per primaria; 30g per secondaria; lenticchie = 30g dalla 1° alla 3° classe della primaria; 40g dalla 4° alla 5° della primaria e la secondaria
7. 13.12.23 e 24.01.24: crema di zucca con risoni; 21.02.24: crema di verdura con crostini
8. Prosciutto cotto il 18.12.23 – fesa di tacchino il 29.01.24 – mortadella Bologna IGP il 26.02.24. Tutti i prosciutti/salumi saranno serviti a fette
9. Insalata: 30g per primaria e 40g per secondaria; cavolfiori = 80g per la primaria e 100g per la secondaria
10. Polpette/Hamburger con apporto proteico di origine animale ridotto. Polpette il 20.12.23 e il 28.02.24 – Hamburger il 31.01.24
11. Caciotta il 21.12.23 e il 29.02.24 – provolone dolce il 01.02.24
12. Nel caso le zucchine non siano reperibili, sostituire tale prodotto con fagiolini all'olio

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione delle ricette "sugo panna e speck" e "lasagne al forno".

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 08.01.24 al 12.01.24 Dal 05.02.24 al 09.02.24 Dal 04.03.24 al 08.03.24 Frutta o fine pasto:	Crema di lenticchie rosse decorticate con tempestina Mozzarella Radicchio variegato Pane Frutta fresca	Mezze penne al burro Filetto di merluzzo gratinato con fettine di limone Carote a bastoncino Pane Frutta fresca	Lasagne al forno con ragù di manzo* Finocchi julienne e bieta all'olio ¹ Pane Frullato di frutta 100%	Crema di verdura con stagione (cavolfiori o porri a rotazione) ² con ditalini Bocconcini di tacchino dorati al forno Patate al forno/all'olio ³ Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Riso alle verdure di stagione (a rotazione con fondi di carciofo o al cavolfiore) ² Frittata al formaggio o al prosciutto (a rotazione) Insalata verde Pane Frutta fresca
2 Dal 04.12.23 al 08.12.23 Dal 15.01.24 al 19.01.24 Dal 12.02.24 al 16.02.24 Dal 11.03.24 al 15.03.24 Frutta o fine pasto:	Ravioli ricotta e spinaci alla pizzaiola* Tris di verdure: patate, fagiolini e carote ⁴ Pane Frutta fresca	Minestra in brodo di carne con stelline Hamburger di manzo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Fusilli pomodoro e piselli Stracchino Insalata mista ⁵ Pane Macedonia monofrutto	Riso alla zucca Arrosto di maiale Carote vichy Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Yogurt da bere alla frutta
3 Dal 11.12.23 al 15.12.23 Dal 22.01.24 al 26.01.24 Dal 19.02.24 al 23.02.24 Frutta o fine pasto:	Riso al pomodoro Tonno all'olio Cappuccio julienne Pane Frullato di frutta 100%	Farfalle panna e speck Insalata e lenticchie ⁶ Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni ⁷ Spezzatino di manzo Polenta Pane Frutta fresca	Pipe alla crema di zucchine Coscette di pollo al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Crema di legumi con ditalini Asiago Spinaci all'olio Pane semintegrale Macedonia plurifrutto (2 frutti)
4 Dal 18.12.23 al 22.12.23 Dal 29.01.24 al 02.02.24 Dal 26.02.24 al 01.03.24 Frutta o fine pasto:	Crema di carote con risoni Prosciutto cotto Alta Qualità ⁸ Piselli in tegame Pane semintegrale Frutta fresca	Bigoli al ragù di carni bianche Insalata e cavolfiori gratinati ⁹ Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Minestra in brodo vegetale con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo ¹⁰ Purè di patate Pane Frutta fresca	Riso con radicchio variegato Caciotta o Provolone dolce ¹¹ Zucchine trifolate ¹² Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro Polpette/sformato/trancio di salmone o di halibut Carote julienne Pane Frullato di frutta 100%

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