



Dussmann Service



Menù settimanale

Primavera-Estate 2024-2025

COMUNE DI BELLUNO

Scuola primaria e secondaria di primo grado

| 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/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Minestra di legumi e cereali ^{1,3,6,7,9,10} Straccetti di tacchino agli aromi ^{6,7,11} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Pasta al tonno ^{1,3,2,4,6,7,10,14} Fagioli e patate Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Farro con verdure ^{1,3,6,7,10,11,13} Formaggio ^{3,7} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione |
| 2 | Pasta al ragù di melanzane e zucchine ^{1,3,6,7,10} Uova sode, frittata o strapazzate ^{3,7} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Polenta Formaggio ^{3,7} , capus e patate al forno Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Ravioli burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Piselli in umido Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù (piatto unico) ^{1,3,6,7,10} Verdura cruda/ cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Risotto alla parmigiana ^{3,7} Polpette di pesce ^{2,3,4,6,7,10,11,13,14} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione |
| 3 | Pasta all'olio e grana ^{1,3,6,7,10} Lenticchie in umido Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Lasagne alla Bolognese (piatto unico) ^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Risotto alle verdure ^{3,7} Formaggio ^{3,7} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Gnocchi al pomodoro ^{1,3,6,7,10} Filetto di platessa gratinata ^{1,2,3,4,7,14} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione |
| 4 | Pasta alle verdure ^{1,3,6,7,10} Formaggio ^{3,7} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Spezzatino di pollo con pure di patate (piatto unico) ^{1,6} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Pasta al pesto ^{1,3,5,6,7,8,10} Uova strapazzate o frittata ³ Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Risotto allo zafferano ^{3,7} Bastoncini di merluzzo ^{1,2,3,4,6,7,9,10,12,14} Verdura cruda/cotta Pane ^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione | Torta salata (tipo quiche) pomodoro e ricotta ^{1,3,6,7,12} Polpette di legumi ^{1,3,6,10,13,7,11} Verdura cruda/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.Soja 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