



Dussmann Service



## Menù settimanale

Primavera-Estate 2023-2024

COMUNE DI BELLUNO

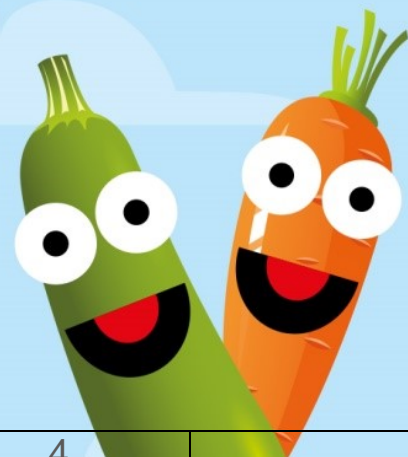
Scuola dell'infanzia

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> <sup>1,3,6,7,10,13</sup> <b>Rotolo di frittata</b> <sup>3,7</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>Pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Pomodori e cetrioli</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>Pizza margherita e ½ porzione di cotto (piatto unico)</b> <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Minestra di legumi e cereali</b> <sup>1,3,5,6,8,9,10,11,13</sup> <b>Straccetti di tacchino agli aromi</b> <sup>1,6</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Pasta all'olio</b> <sup>1,3,6,7,10,13</sup> <b>Hummus di ceci</b> <sup>1,6,8,9,10,11,12,13</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Pasta fredda</b> <sup>1,3,6,9,10,13</sup> <b>Bastoncini di merluzzo</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,10,12,14</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione di stagione.</b>
2	<b>Pasta al ragù di melanzane e zucchine</b> <sup>1,3,6,10,13</sup> <b>Frittata</b> <sup>3,7</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Fagiolini e patate</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>Pasta al ragù (piatto unico)</b> <sup>1,3,6,7,10,12,13</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Ravioli al pomodoro</b> <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> <b>Formaggio (stracchino)</b> <sup>3,7</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Farro con verdure</b> <sup>1,6,10,11,13</sup> <b>Legumi al pomodoro</b> <sup>1,5,6,8,10,11,13</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Risotto alla parmigiana</b> <sup>6,7,12</sup> <b>Polpette di pesce</b> <sup>1,2,3,4,6,7,10,11,14</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione di stagione</b>
3	<b>Risotto alle verdure</b> <sup>3,6,7,9,12</sup> <b>Formaggio</b> <sup>3,7</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Insalata e cetrioli</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>Lasagne alla Bolognese (piatto unico)</b> <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Pasta olio e grana</b> <sup>1,3,6,7,10,13</sup> <b>Lenticchie in umido</b> <sup>1,5,6,8,9,10,11,13</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Pasta al pesto</b> <sup>1,3,4,6,7,8,9,10,12,13</sup> <b>Cosce di pollo al forno</b> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>	<b>Gnocchi al pomodoro</b> <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> <b>Filetto di platessa gratinata</b> <sup>1,2,3,4,6,7,10,11,14</sup> <b>Verdura cruda/cotta</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup> <b>pane</b> <sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup> <b>frutta fresca di stagione</b>

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 **Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto.**



Dussmann Service



## Menù settimanale

### Primavera-Estate 2023-2024

#### COMUNE DI BELLUNO

#### Scuola dell'infanzia

4

**Pasta alle verdure**<sup>1,3,6,9,10,12,13</sup>  
**Formaggio**<sup>3,7</sup>  
**Verdura cruda/cotta**<sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup>  
**pane**<sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup>  
**frutta fresca di stagione**

**Spezzatino di pollo con riso (piatto unico)**<sup>1,6</sup>  
**Verdura cruda/cotta**<sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup>  
**pane**<sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup>  
**frutta fresca di stagione**

**Pasta al pomodoro e olive**<sup>1,3,6,7,10,13</sup>  
**Uova strapazzate**<sup>3</sup>  
**Verdura cruda/cotta**<sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup>  
**pane**<sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup>  
**frutta fresca di stagione**

**Pasta all'olio**<sup>1,3,6,7,10,13</sup>  
**Spezzatino di manzo**<sup>1,6</sup>  
**Verdura cruda/cotta**<sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup>  
**pane**<sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup>  
**frutta fresca di stagione**

**Risotto allo zafferano**<sup>3,6,7,12</sup>  
**Filetto di merluzzo al forno**<sup>2,4,14</sup>  
**Verdura cruda/cotta**<sup>1,2,3,4,6,7,9,14</sup>  
**pane**<sup>1,3,5,6,7,8,10,11,12,13</sup>  
**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.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