



Dussmann Service



## Menù settimanale

Primavera-Estate 2024-2025

COMUNE DI BELLUNO

Scuola dell'Infanzia

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	<p>Pasta integrale al pomodoro<sup>1,3,6,7,10</sup>            Uova sode, frittata o strapazzate<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico)<sup>1,3,7,11</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Minestra di legumi e cereali<sup>1,3,6,7,9,10</sup>            Straccetti di tacchino agli aromi<sup>6,7,11</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta all'olio e grana<sup>1,3,6,7,10</sup>            Legumi al pomodoro o fagiolini e patate            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Farro con verdure<sup>1,3,6,7,10,11,13</sup>            Formaggio<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>
2	<p>Pasta al ragù di melanzane e zucchine<sup>1,3,6,7,10</sup>            Uova sode, frittata o strapazzate<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Polenta            Formaggio<sup>3,7</sup>, capus e patate al forno            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Ravioli burro e salvia<sup>1,3,6,7,10</sup>            Hummus di ceci o piselli in umido            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù (piatto unico)<sup>1,3,6,7,10</sup>            Verdura cruda/ cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana<sup>3,7</sup>            Polpette di pesce<sup>2,3,4,6,7,10,11,13,14</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>
3	<p>Pasta all'olio e grana<sup>1,3,6,7,10</sup>            Lenticchie in umido            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Lasagne alla Bolognese (piatto unico)<sup>1,3,6,7,10,11</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alle verdure<sup>3,7</sup>            Formaggio<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico)<sup>1,3,7,11</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchi al pomodoro<sup>1,3,6,7,10</sup>            Filetto di platessa gratinata<sup>1,2,3,4,7,14</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>
4	<p>Pasta alle verdure<sup>1,3,6,7,10</sup>            Formaggio<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Spezzatino di pollo con pure di patate (piatto unico)<sup>1,6</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto<sup>1,3,5,6,7,8,10</sup>            Uova sode, frittata o strapazzate<sup>3,7</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto allo zafferano<sup>3,7</sup>            Polpette di legumi<sup>1,3,6,10,13,7,11</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>	<p>Torta salata (tipo quiche) pomodoro e ricotta<sup>1,3,6,7,12</sup>            Bastoncini di merluzzo<sup>1,2,3,4,6,7,9,10,12,14</sup>            Verdura cruda/cotta            Pane<sup>1,3,8,11</sup>            Frutta fresca di stagione</p>

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