



Prot. n.
Ns Rif.to n. 61963 del 01/10/2024

Belluno,

Spett.le CPS Cooperativa Provinciale Servizi
Via Piave, 39
Treviso (TV)
pec:
cooperativaprovincialeservizi@securpec.eu

Spett.le Unione Setteville
Piazza Marconi, 1
Quero Vas (BL)
pec: unione.setteville@cert.ip-veneto.net

OGGETTO: Autorizzazione alla modifiche dei menù per le scuole dell'Unione Setteville

Si comunica la validazione dei menù allegati, comprensivi di ricettario ed elenco degli allergeni e delle modifiche richieste, elaborati sulla base dei menù in precedenza validati con prot. 62015 del 01/10/2024, e relativi alle seguenti scuole dell'Unione Setteville:

- scuola primaria "S. Pellico" – Quero Vas,
- scuola Primaria "E. de Amicis" - Alano di Piave,
- scuola dell'Infanzia "Albina Leandro Durighello" – Alano di Piave,
- scuola dell'Infanzia "Madonna del Piave" – Quero Vas

I menù risultano adeguati ai fabbisogni medi indicati per l'utenza considerata, secondo i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) della società Italiana di Nutrizione Umana, secondo le Linee guida per una sana alimentazione (CREA), le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e le Linee di indirizzo della regione Veneto per la ristorazione scolastica (Dgr 161 del 22/02/2022, Allegato A).

Si comunica, inoltre, la validazione delle diete speciali richieste:

diete speciali per motivi sanitari:

- dieta priva di lattosio,
- dieta priva di glutine,
- dieta priva di fave e derivati,
- dieta priva di pesca,
- dieta priva di sedano, mais, frumento, soia, tonno, gamberi, carote, latticini (L. N. Z.);

diete speciali per motivi etico-religiosi:

- menù privo di carne di maiale,
- menù privo di carne.

Si resta a disposizione per ogni eventuale od ulteriore necessità.

Cordiali saluti

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Il Dirigente dott. Alessandro CITIULO

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote* 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Arrostito di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di frutta	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdura * 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1,9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate con orzo 1,9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Lenticchie al rosmarino 1	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

LEGENDA per l'utilizzo del ricettario:

CERCARE IL NOME ESATTO DELLA RICERCA: fare riferimento alla dicitura riportata nel menù.

Alcuni tra gli ingredienti tra carni, pesce e verdure potrebbero essere surgelati/congelati.

In ciascuna ricetta sono evidenziati in **GRASSETTO** gli ingredienti, intenzionalmente inseriti nella pietanza, che possono causare le più frequenti allergie: vedi foglio **LISTA ALLERGENI**.

Si ricorda che è possibile una contaminazione con tracce di altri allergeni non esplicitati, pertanto, **NEL CASO DI DIETE SPECIALI CHE HANNO UN MENU' COMPLETAMENTE A PARTE, SI CHIEDE EFFETTUARE SPECIFICA SEGNALAZIONE PRESSO I NOSTRI UFFICI.**

Le parole scritte in **MAIUSCOLO GRASSETTO** sono salse e preparati vari indicati sotto al titolo "PREPARAZIONI VARIE"

RICETTARIO

RICETTE	INGREDIENTI	ALLERGENI
ARISTA DI MAIALE	Arista di maiale, <u>sedano</u> , carota, cipolla, preparato per brodo vegetale (<u>sedano</u>), farina di <u>grano</u> 00, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	1,9
ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO	Fesa di tacchino fresca, carote, <u>sedano</u> , cipolla, preparato per brodo vegetale (<u>sedano</u>), farina di <u>grano</u> tenero 00, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	1,9
BASTONCINI DI MERLUZZO	Bastoncini di merluzzo (<u>pesce</u>) panati con farina di <u>grano</u> tenero gelo (<u>crostacei, soia, uova, latte, sedano, senape</u>)	1,2,3,4,6,7,9,10
BIETA IN TEGAME	Bieta gelo, aglio, cipolla, sale iodato fino, olio di girasole	
BRASATO DI MANZO	Sottofesa di manzo fresca, carote, <u>sedano</u> , cipolla, olio di girasole, farina di <u>grano</u> tenero 00, SALSA AL POMODORO, sale iodato fino	1,9
CAPPUCCI JULIENNE	Cavolo cappuccio, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
CAROTE ALL'OLIO	Carote, olio extra vergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
CAROTE JULIENNE	Carote, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
CAROTE JULIENNE E POMODORI	Carote, pomodori, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
CAROTE E RADICCHIO	Carote, Radicchio, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
CASATELLA TREVIGIANA	Casatella Trevigiana (<u>latte</u>)	7
CAVOLFIORI AL BURRO E GRANA	Cavolfiore gelo, burro (<u>latte</u>), Grana Padano DOP (<u>latte, uovo</u>), olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	3,7
CECI AL POMODORO	Ceci secchi (<u>glutine</u>), SALSA POMODORO, olio extra vergine di oliva, rosmarino, sale iodato fino	
CREMA DI CAROTE	Carote, <u>sedano</u> , cipolla, patate, sale, olio extra	9
CREMA DI PATATE CON ORZO	Carote, <u>sedano</u> , cipolla, patate, orzo, sale, olio extra di oliva	1,9
CUORI DI MERLUZZO AI FERRI	Cuori di merluzzo (<u>pesce</u>), sale iodato fino, olio extravergine di oliva, prezzemolo	4
ERBETTE SPADELLATE	Spinaci gelo, Bieta gelo, aglio, cipolla, olio di girasole, sale iodato fino	
FAGIOLINI ALL'OLIO / SPADELLATI	Fagiolini fini gelo, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	
FILETTO DI HALIBUT AL LIMONE	Filetto di halibut gelo (<u>pesce</u>), olio girasole, succo di limone (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	4,12
FILETTO PLATESSA GRATINATO	Filetto platessa gelo (<u>pesce</u>), olio girasole, farina di <u>grano</u> tenero 00, pane grattugiato di farina di <u>grano</u> tenero tipo "0" (<u>sesamo, latte, uovo, arachidi, frutta a guscio</u>), farina di mais, sale iodato fino	1,3,4,5,7,8,11
FINOCCHI JULIENNE	Finocchi freschi, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
FORMAGGIO ASIAGO DOP	Asiago DOP (<u>latte</u>)	7
FORMAGGIO LATTERIA	Latteria (<u>latte</u>)	7
FRITTATA AL GRANA	Misto <u>uovo</u> pastorizzato, <u>latte</u> , Grana Padano DOP (<u>latte, uovo</u>), sale iodato fino, olio di girasole	3,7

RICETTARIO

FRITTATA ALLE ZUCCHINE	Misto <u>uovo pastorizzato</u> , <u>latte</u> , zucchine, sale iodato fino, olio di girasole	3,7
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Frutta fresca di stagione a rotazione	
GNOCCHETTI SARDI AL SUGO DI BROCCOLI	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, broccoli, aglio, olio di girasole, sale iodato fino	1
GNOCCHETTI SARDI AL SUGO DI ZUCCHINE	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, zucchine, aglio, olio di girasole, SALSA DI POMODORO	1
GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA	Gnocchi di patate con farina di <u>grano</u> tenero (<u>uovo</u> , <u>latte</u> , <u>soia</u> , <u>senape</u>), burro (<u>latte</u>), olio di semi di girasole, salvia, sale iodato fino	1,3,7,6,10
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	Gnocchi di patate con farina di <u>grano</u> tenero (<u>uovo</u> , <u>latte</u> , <u>soia</u> , <u>senape</u>), SALSA DI POMODORO, olio di semi di girasole, sale iodato fino	1,3,7,6,10
INSALATA DI RISO	Riso parboiled, Latteria (<u>latte</u>), piselli gelo, carote, mais, pomodoro, prosciutto cotto, sale iodato fino, olio extra vergine di oliva	7
LASAGNE CON PESTO, FAGIOLINI E PATATE	Pasta sfoglia di semola di <u>grano</u> duro all' <u>uovo</u> (<u>senape</u> , <u>soia</u>), SALSA BESCIAPELLA, Grana Padano DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>), pesto alla genovese (<u>frutta a guscio</u> , <u>uovo</u> , <u>latte</u> , <u>arachidi</u>), patate al vapore, fagiolini al vapore	1,3,5,6,7,8,10
LASAGNE DI MANZO	Pasta sfoglia di semola di <u>grano</u> duro all' <u>uovo</u> (<u>senape</u> , <u>soia</u>), SALSA AL RAGU', SALSA BESCIAPELLA, Grana Padano DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>)	1,3,6,7,9,10
LENTICCHIE AL POMODORO	Lenticchie secche reidratate (<u>glutine</u>), SALSA POMODORO, olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	1
LENTICCHIE AL ROSMARINO	Lenticchie secche reidratate (<u>glutine</u>), ROSMARINO, olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	1
MOZZARELLA	Mozzarella (<u>latte</u>)	7
ORZOTTO ALLE VERDURE	<u>Orzo</u> perlato, Grana Padano DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>), carote, piselli gelo, <u>sedano</u> , brodo vegetale (<u>sedano</u>), sale iodato fino, olio extravergine di oliva	1,3,7,9
PANE	Pane con farina di <u>grano</u> tenero tipo "0" (<u>latte</u> , <u>uova</u> , <u>arachidi</u> , <u>frutta a guscio</u> , <u>sesamo</u>)	1,3,5,7,8,11
PASSATO DI VERDURA	Acqua, verdure miste per minestrone prodotto gelo (carote, patate, cavolfiore, fagiolini verdi, pomodori, zucchine, piselli, porri, <u>sedano</u> , fagioli borlotti, cavolo, verza, basilico) patate, cipolla, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9
PASTA AL PESTO	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, pesto alla genovese (<u>latte</u> , <u>uovo</u> , <u>frutta a guscio</u> , <u>arachidi</u>), formaggio Grana DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>), sale iodato fino	1,3,5,7,8
PASTA AL POMODORO	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, SALSA POMODORO, olio di girasole, sale iodato fino	1,9
PASTA AL RAGU' DI LEGUMI	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, SALSA POMODORO, ceci secchi (<u>glutine</u>), lenticchie secche (<u>glutine</u>), olio di girasole, sale iodato fino	1,9
PASTA AL POMODORO E RICOTTA	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, SALSA POMODORO, ricotta (<u>latte</u>), olio di girasole, sale iodato fino	1,7,9

RICETTARIO

PASTA ALL'OLIO E GRANA	Pasta di semola di grano duro, Grana Padano DOP (latte, uovo), olio di mais o di girasole, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	1,3,7
PASTA ALLE MELANZANE	Pasta di semola di grano duro, melanzane, SALSA DI POMODORO, aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale iodato fino	1,9
PASTA ALLE VERDURE	Pasta di semola di grano duro, peperoni, melanzane, zucchine, SALSA DI POMODORO, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale iodato fino	1,9
PASTA ALLE ZUCCHINE	Pasta di semola di grano duro, zucchine, aglio, olio di girasole, SALSA DI POMODORO	1,9
PASTA E FAGIOLI	Carote, sedano , cipolla, fagioli borlotti, patate, sale, olio extra, pasta grano duro	1,9
PASTA POMODORO E OLIVE	Pasta di semola di grano duro, polpa di pomodoro, olive verdi, sedano , carota, cipolla, basilico, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	1,9
PASTA AL RAGU' DI MANZO	Pasta di semola di grano duro, SALSA RAGU', olio di girasole, sale iodato fino	1,9
PATATE PREZZEMOLATE	Patate, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale iodato fino	
PATATE AL FORNO	Patate, olio extravergine di oliva, rosmarino, sale iodato fino	
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA	Petto di pollo, olio di girasole, rosmarino, succo di limone (solfiti), sale iodato fino	12
PISELLI AL BURRO	Piselli, carote, sedano , cipolla, burro (latte), prezzemolo, olio di girasole, sale iodato fino	7,9
PISELLI AL POMODORO	Piselli, SALSA POMODORO, olio di girasole, sale iodato fino	9
PIZZA MARGHERITA	Base fresca per pizza con farina di grano tenero tipo 0 (latte, uova, arachidi, frutta a guscio, sesamo), mozzarella (latte), polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, origano, sale iodato fino	1,3,5,7,8,11
POLENTA	Farina di mais, acqua, sale iodato fino	
POLLO AL FORNO	Fuselli di pollo fresco , rosmarino, sale iodato fino	
PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto alta qualità	
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA	Raviolini di pasta all' uovo con farina di grano con ripieno di ricotta e spinaci (latte, soia), burro (latte), salvia, sale iodato fino	1,3,6,7
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO	Raviolini di pasta all' uovo con farina di grano con ripieno di ricotta e spinaci (latte, soia), SALSA DI POMODORO, olio di girasole, sale iodato fino	1,3,6,7,9
RISO AL POMODORO	Riso parboiled, SALSA POMODORO, olio di girasole, sale iodato fino	9
RISO ALL'OLIO E GRANA	Riso parboiled, Grana Padano DOP (latte, uovo), olio di girasole, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	3,7
RISO ALLE VERDURE / RISO AL SUGO DI VERDURE	Riso parboiled, peperoni, melanzane, zucchine, SALSA DI POMODORO, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale iodato fino	9
RISO CON CREMA DI ZUCCA E CAROTE	Riso parboiled, carote, zucca, sedano , cipolla, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9

RICETTARIO

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE	Petto di tacchino , farina di grano tenero 00, olio di girasole, succo di limone (solfiti), sale iodato fino	1,12
SPEZZATINO DI MANZO	Sottofesa di manzo fresca, carote, sedano , cipolla, olio di girasole, farina di grano tenero 00, SALSA AL POMODORO, rosmarino, sale iodato fino	1,9
SPINACI/ SPINACI ALL'OLIO	Spinaci gelo, aglio, cipolla, olio di girasole, sale iodato fino	
STRACCETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	Petto di pollo fresco, carote, sedano , cipolla, olio girasole, farina di grano tenero 00, SALSA POMODORO, origano, rosmarino, sale iodato fino	1,9
STRACCETTI DI TACCHINO ALLE VERDURE	Petto di tacchino fresco, carote, sedano , cipolla, olio girasole, farina di grano tenero 00, rosmarino, sale iodato fino	1,9
STRACCHINO	Stracchino (latte)	7
UOVA STRAPAZZATE	Misto uovo pastorizzato, olio di mais o di girasole, sale iodato fino	3
UOVO SODO	Uovo fresco, olio di girasole, sale iodato fino	3
VERDURA MISTA CRUDA	Insalata verde/ radicchio/ carote/ capucci/ pomodori e cetrioli in stagione, olio extravergine di oliva, aceto bianco (solfiti), sale iodato fino	12
INSALATA VERDE	Insalata verde, olio extravergine di oliva, aceto bianco (solfiti), sale iodato fino	12
INSALATA VERDE E CETRIOLI	Insalata verde, cetrioli, olio extravergine di oliva, aceto bianco (solfiti), sale iodato fino	12
INSALATA VERDE E POMODORI	Insalata verde, pomodori, olio extravergine di oliva, aceto bianco (solfiti), sale iodato fino	12
ZUCCHINE SPADELLATE / ZUCCHINE ALL'OLIO	Zucchine fresche, olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	

Per i prodotti forniti confezionati (es. yogurt, budino, purea di frutta) fare riferimento agli ingredienti riportati sulla confezione

SALSE BASI		
SALSA AL RAGU'	Polpa di pomodoro, carne di manzo, carne di maiale, sedano , carota, cipolla, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9
SALSA BESCIAPELLA	Latte , farina di grano tenero 00, olio di girasole, sale iodato fino, noce moscata	1,7
SALSA DI POMODORO	Polpa di pomodoro, sedano , carota, cipolla, basilico, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9

**cod.
allergene****Allergeni alimentari ALLEGATO II – Regolamento 1169/2011**

- 1** 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

- 2** 2. Crostacei e prodotti derivati.

- 3** 3. Uova e prodotti derivati.

- 4** 4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

- 5** 5. Arachidi e prodotti derivati.

- 6** 6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

- 7** 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.

- 8** 8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

- 9** 9. Sedano e prodotti derivati.

- 10** 10. Senape e prodotti derivati.

- 11** 11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

- 12** 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

- 13** 13. Lupini e prodotti derivati.

- 14** 14. Molluschi e prodotti derivati.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI GLUTINE E DERIVATI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta di mais al pomodoro e olive 9	Crema di carote senza glutine *9	Pasta di mais al sugo di broccoli*	Pasta di mais al pesto senza glutine 3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo NO FARINA 9	Arrosti di tacchino al forno NO FARINA 9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e purea di mela
	1° piatto	Pasta di mais al ragù di manzo* 9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta di mais pomodoro e ricotta 7-9	Gnocchi di patate senza glutine al burro e salvia 3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane senza glutine e yogurt alla frutta 7	Pane senza glutine e purea di frutta	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta di mais alle verdure* 9	Gnocchi di patate senza glutine al burro e salvia 3,6,7,10	Passato di verdura no glutine *9	Polenta senza glutine
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* al forno 4	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo senza glutine 9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e yogurt alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita senza glutine 7	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta di mais e fagioli senza glutine 9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto senza glutine	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e yogurt alla frutta 7	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate s/glutine con riso*9	Pasta di mais al pomodoro 9	Pizza margherita senza glutine 7	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone no farina 12	Prosciutto cotto senza glutine	Prosciutto cotto senza glutine	Bastoncini di merluzzo* senza glutine 4
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini* all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione	Pane senza glutine e budino senza glutine 7	Pane senza glutine e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI LATTE E DERIVATI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote* NO GRANA 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pomodoro 1-9
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata NO LATTE 3	Brasato di manzo 1,9	Arrosto di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* all'olio - Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta al pomodoro 1-9	Pasta all'olio evo 1
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* all'olio 9	Uova strapazzate 3	Frittata NO LATTE 3	Prosciutto cotto NO LATTE
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* all'olio - Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Pasta al pomodoro 1-9	Passato di verdura NO GRANA * 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* al forno 4	Cuori di merluzzo* al forno 4	Fettina di carne bianca ai ferri	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di mela
	1° piatto	Pasta al pomodoro 1-9	Patate al forno	Riso all'olio evo NO GRANA	Pasta e fagioli NO GRANA 1,9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto senza lattosio	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate con orzo NO GRANA 1,9	Pasta al pomodoro 1,9	Pasta al pomodoro 1-9	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Lenticchie al rosmarino 1	Prosciutto cotto senza lattosio	Filetto di pesce* al forno 4
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini* all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e budino di soia 6	Galette di riso e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI FAVE E DERIVATI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote * 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Arrosto di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccino julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccino julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di frutta	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdura NO FAVE * 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccino julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccino julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli NO FAVE 1,9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate e orzo 1,9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Lenticchie al rosmarino 1	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini* all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI PESCA

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote * 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Arrosto di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdura *9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt NO PESCA
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1, 9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA
	1° piatto	Crema di patate e orzo 1,9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Lenticchie al rosmarino 1	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta NO PESCA

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/litkg; 13 = Lupini e

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 Autunno/Inverno
MENU PRIVO DI SEDANO, MAIS, FRUMENTO, SOIA, TONNO, GAMBERI, CAROTE, LATTICINI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro	Riso al sugo di broccoli*	Riso all'olio
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata NO LATTE 3	Fettina di manzo	Fettina di pollo/tacchino	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - VERDURA CRUDA NO CAROTE 12	Piselli* all'olio - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* all'olio - Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di mela
	1° piatto	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro	Riso all'olio
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* all'olio	Prosciutto cotto	Frittata NO LATTE 3	Prosciutto cotto
	contorno	Verdura mista cruda NO CAROTE 12	Cavolfiori* all'olio - Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* all'olio - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Riso con polpa di pomodoro	Riso all'olio	Riso con polpa di pomodoro	Patate lesse
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa*al forno NO CROSTACEI 4	Cuore di merluzzo ai ferri	Fettina di pollo/tacchino	Fettina di manzo
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Fagiolini * spadellati - Cappuccio Julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista NO CAROTE 12	Verdura mista cruda NO CAROTE 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di frutta
	1° piatto	Riso con polpa di pomodoro	Patate al forno	Riso all'olio	Riso all'olio
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone NO CROSTACEI	Uova strapazzate 3 No latte
	contorno	Insalata verde 12	Verdura cruda mista NO CAROTE 12	Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro	Riso con polpa di pomodoro
VENERDÌ	2° piatto	Fettina di pollo/tacchino	Uova strapazzate 3 No latte	Prosciutto cotto	Filetto di platessa*al forno NO CROSTACEI 4
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda NO CAROTE 12	Verdura cruda mista NO CAROTE 12	Verdura mista cruda NO CAROTE 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e frutta fresca di stagione	Galette di riso e purea di frutta	Galette di riso e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/litkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI MAIALE

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote * 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Arrosto di tacchino al forno 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al ragù di manzo* 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di frutta	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdura * 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Patate al forno	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1,9
GIOVEDÌ	2° piatto	Affettato di tacchino	Pollo al forno	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate e orzo 1,9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Lenticchie al rosmarino 1	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Autunno/Inverno

MENU PRIVO DI CARNE DI TUTTI I TIPI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta al pomodoro e olive 1-9	Crema di carote * 9	Gnocchetti sardi al sugo di broccoli* 1	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Filetto di pesce* al forno 4	Mozzarella 7	Lenticchie rosmarino
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Cavolfiori* al burro e Grana 3,7- Cappuccio julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Pasta al pomodoro 1-9	Riso al sugo di verdure* 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Gnocchi al burro e salvia 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli* al burro (secondo piatto) 7,9	Mozzarella 7	Frittata con Grana 3-7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di frutta	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdura * 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuori di merluzzo* al forno 4	Formaggio Asiago DOP 7	Filetto di pesce* al forno 4
	contorno	Spinaci* - Cappuccio julienne 12	Carote* all'olio - Cappuccio julienne 12	Erbette* spadellate - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Pasta all'olio evo e Grana 1-3-7	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1, 9
GIOVEDÌ	2° piatto	Asiago DOP 7	Casatella Trevigiana 7	Filetto di Halibut* al limone 4,12	Uova strapazzate 3
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di patate con orzo 1, 9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Uova strapazzate 3	Lenticchie al rosmarino 1	Piselli al burro (secondo piatto) 7,9	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Fagiolini* all'olio - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Verdura mista cruda 12	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione

*La ricetta può contenere una materia prima congelata/surgelata all'origine

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: ai sensi della normativa vigente, specifichiamo che, a lato delle pietanze che contengono ingredienti che possono causare le più frequenti allergie, viene indicato il codice numerico per individuare l'allergene dalla seguente legenda tratta dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.