

GIORNO	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUNEDI	1° piatto Pasta alle verdure* 1-9	Crema di patate con orzo 1-9	Pasta al ragu 1-9	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
	2° piatto Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Formaggio Asiago DOP 7	Pollo al forno
	contorno Erbete* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Carote all'olio - 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
MARTEDI	1° piatto Lasagne al ragu* 1-3-6-7-9-10-11	Riso alla crema di zucchine 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Ravioli al burro e salvia * 1,3,7,6,10
	2° piatto Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7	Uova sode 3	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 12	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	1° piatto Riso al pomodoro 1-9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini* 1-9	Polenta
	2° piatto Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuor di Merluzzo al forno 4	Arista al forno 1-6-9-10-11	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno Fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Piselli in tegame 9 - 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
GIOVEDI	1° piatto Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Polpettone di carne* 1-3-6-7-9-10-11	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1-9
	2° piatto Prosciutto cotto	purè *3-7	Polpette di pesce al sugo di pomodoro* 1,3-4-6	Latteria 7
	contorno Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12	Erbete* 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
VENERDI	1° piatto Crema di verdure con crostini* 1-9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
	2° piatto Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Pollo ai ferri	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno Patate al vapore - Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Verdura cruda mista 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/l/kg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

Vengono impiegati prodotti biologici per alcuni alimenti al 100% e per altri in percentuali variabili, secondo quanto previsto dal Capitolato d'appalto comunale e dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti utilizzati provengono da fornitori qualificati e tracciabili, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e qualità.

Le grammature dei piatti sono definite in base alle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Veneto"

D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 – "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica",

LARN – V Revisione 2024.

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"

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 TAGGHINO 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>pesc</u>) panati con farina di <u>grano</u> tenero gelo (<u>crostacei</u> , <u>soia</u> , <u>uova</u> , <u>latte</u> , <u>sedano</u> , <u>senape</u>)	1,2,3,4,6,7,9,10
BIETA IN TEGAME	Bieta gelo, aglio, cipolla, sale iodato fino, olio di girasole	
BRESATO 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 E RADICCHIO	Carote, Radicchio, olio extravergine 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
CASATELLA TREVIGIANA	Casatella Trevigiana (<u>latte</u>)	7
CAVOLOFIORI AL BURRO E GRANA	Cavolfiore gelo, burro (<u>latte</u>), Grana Padano DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>), olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	3,7
CICI AL POMODORO	Ceci secchi (<u>glutine</u>), SALSA POMODORO, olio extra vergine di oliva, rosmarino, sale iodato fino	
CUORI DI MERLUZZO AL FERR	Cuori di merluzzo (<u>pesc</u>), sale iodato fino, olio extravergine di oliva, prezzemolo	4
ERBETTE SPASSATE	Spinaci gelo, Bieta gelo, aglio, cipolla, olio di girasole, sale iodato fino	
FAGIOLINI ALL'OLIO / SPAGNOLI	Fagiolini fini gelo, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	
FILETTO DI HALIBUT AL LIMONE	Filetto di halibut gelo (<u>pesc</u>), olio di girasole, succo di limone (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	4,12
FILETTO PLATESSA GRATINATO	Filetto platessa gelo (<u>pesc</u>), olio di girasole, farina di <u>grano</u> tenero 00, pane grattugiato di farina di <u>grano</u> tenero tipo "0" (<u>sesamo</u> , <u>latte</u> , <u>uovo</u> , <u>arachidi</u> , <u>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 LATTEINA	Latteria (<u>latte</u>)	7
FRITTATA AL GRANA	Misto <u>uovo</u> pastorizzato, <u>latte</u> , Grana Padano DOP (<u>latte</u> , <u>uovo</u>), sale iodato fino, olio di girasole	3,7
FRITTATA ALLE ZUCCHINE	Misto <u>uovo</u> pastorizzato, <u>latte</u> , zucchine, sale iodato fino, olio di girasole	3,7
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Frutta fresca di stagione a rotazione	

RICETTARIO

GNOCCHETTI SARINI AL SUOCCO DI BROCCOLI	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, broccoli, aglio, olio di girasole, sale iodato fino	1
GNOCCHETTI SARINI AL SUOCCO DI ZUCCHINE	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, zucchine, aglio, olio di girasole, SALSA DI POMODORO	1
GNOCCHI DI PATATE A 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, Lattieria (<u>latte</u>), piselli gelo, carote, mais, pomodoro, prosciutto cotto, sale iodato fino, olio extra vergine di oliva	7
INSALATA VERDE	Insalata verde, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
INSALATA VERDE E CETRIOLI	Insalata verde, cetrioli, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
INSALATA VERDE E POMODORI	Insalata verde, pomodori, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
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 BESCIAAMELLA, 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 BESCIAAMELLA, 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
MOZZARELLA	Mozzarella (<u>latte</u>)	7
GRZOTTO ALLE VERDURE	Orzo 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
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 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
PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	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 RAGU' DI MANZO	Pasta di semola di <u>grano</u> duro, SALSA RAGU', olio di girasole, sale iodato fino	1,9

RICETTARIO

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 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 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
PATATE AL FORNO	Patate, olio extravergine di oliva, rosmarino, sale iodato fino	
PATATE PREZZEMOLATE	Patate, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale iodato fino	
Per i prodotti forniti confezionati		
PETTO DI POLLO AL FERRI	Petto di pollo, olio di girasole, rosmarino, succo di limone, sale iodato fino	
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 extravergine di oliva, origano, sale iodato fino	1,3,5,7,8,11
POLenta	Farina di mais, acqua, sale iodato fino	
POLLO AL FORNO	Fusilli di pollo fresco, rosmarino, sale iodato fino	
POLPETTE DI PESCE	Pesce (Merluzzo e halibut), uova , olio extravergine di oliva, pane grattugiato , SALSA POMODORO, sale	1-3-4-9
POLPETTONE DI CARNE	Carni di pollo, tacchino, uova, latte, farina 00, pane grattugiato , carote, sedano , cipolla, acqua, sale, rosmarino, aglio, olio di girasole	1-3-6-7-9-10-11
PROSCIUTTO COTTO PURE	Prosciutto cotto alta qualità	
	Patate, latte, burro, sale, grana ,	3-7
RAVOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALSA	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
RAVOLI 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 ALLA GRECA DI ZUCCHINE	Riso parboiled, carote, sedano , cipolla zucchine,, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale iodato fino	9
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 ALL'OLIO E GRANA	Riso parboiled, Grana Padano DOP (latte, uovo), olio di girasole, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	3,7

RICETTARIO

RISO CON CREMA DI ZUCCA E CAROTE	Riso parboiled, carote, <u>sedano</u>, cipolla, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9
SALSA AL RAGÙ	Polpa di pomodoro, carne di manzo, carne di maiale, <u>sedano</u>, carota, cipolla, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9
SALSA BESCAMELLA	Latte, farina di <u>grano</u> tenero 00, olio di girasole, sale iodato fino, noce moscata	1,7
SALSA DI POMODORO	Polpa di pomodoro, <u>sedano</u>, carota, cipolla, basilico, olio extravergine di oliva, sale iodato fino	9
SALSE BASI		
SALTOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE	Petto di tacchino , farina di <u>grano</u> tenero 00, olio di girasole, succo di limone (<u>solfiti</u>) sale iodato fino	1,12
SPIZZATINO DI MANZO	Sottofesa di manzo fresca, carote, <u>sedano</u>, cipolla, olio di girasole, farina di <u>grano</u> 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	
STRACCHETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	Petto di pollo fresco, carote, <u>sedano</u>, cipolla, olio di girasole, farina di <u>grano</u> tenero 00, SALSA POMODORO, origano, rosmarino, sale iodato fino	1,9
STRACCHETTI DI TACCHINO ALLE VERDURE	Petto di tacchino fresco, carote, <u>sedano</u>, cipolla, olio di girasole, farina di <u>grano</u> tenero 00, rosmarino, sale iodato fino	1,9
STRACCHINO	Stracchino (latte)	7
TACCHINO SALUMI	carne di tacchino, acqua, sale, aromi, amido di patate, fibre vegetali, destrosio, saccarosio, aromi di affumicatura, antiossidanti, correttore di acidità, gelificanti	
UOVA STRAPAZZATE	Misto <u>uovo</u> pastorizzato, olio di mais o di girasole, sale iodato fino	3
UOVO SODO	<u>Uovo</u> fresco, olio di girasole, sale iodato fino	3
VERDURA MISTA CRUDA	Insalata verde/ radichio/ carote/ capucci/ pomodori e cetrioli in stagione, olio extravergine di oliva, aceto bianco (<u>solfiti</u>), sale iodato fino	12
ZUCCHINE SPADIELATE / ZUCCHINE ALL'OLIO	Zucchine fresche, olio extra vergine di oliva, sale iodato fino	

**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, purché 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, purché 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, purché 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.

GIORNO	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUNEDI	1° piatto Pasta alle verdure* 1-9	Crema di patate con orzo 1-9	Pasta al pomodoro 1-9	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
	2° piatto Frittata al Grana 3-7	Uova sode	Formaggio Asiago DOP 7	Pollo al forno
	contorno Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Piselli* al pomodoro 9 - finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Carote all'olio - 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
MARTEDI	1° piatto Lasagne alle verdure	Riso alla crema di zucchine 9	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9	Ravoli ricotta spinaci al burro * 1,3,7,6,10
	2° piatto Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7	Uova sode 3	Castella 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 12	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	1° piatto Riso al pomodoro 9	Gnocchi di patate al burro e salsa 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini *1-9	Polenta
	2° piatto Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuor di Merluzzo al forno 4	Petto pollo o tacchino ai ferri	Petto pollo o tacchino ferri
	contorno Fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Piselli in tegame 9 - 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
GIOVEDI	1° piatto Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Affettato di tacchino	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1-9
	2° piatto Latteria	pure *3-7	Polpetta di pesce al sugo di pomodoro *1,3-4-6	Latteria 7
	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 verdure con crostini *1-9	Pasta al pomodoro 1,9	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Riso al pomodoro 9
	2° piatto Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Pollo ai ferri	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
VENERDI	contorno Patate al vapore - Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Verdura cruda mista 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/kg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

Vengono impiegati prodotti biologici per alcuni alimenti al 100% e per altri in percentuali variabili, secondo quanto previsto dal Capitolato d'appalto comunale e dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti utilizzati provengono da fornitori qualificati e tracciabili, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e qualità.

Le grammature dei piatti sono definite in base alle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Veneto"

D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 - "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica",

LARN - V Revisione 2024.

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Autunno/Inverno MENU' PRIVO DI FAVE E DERIVATI

GIORNO	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	2° piatto	3° piatto	4° piatto
LUNEDI	Pasta alle verdure* -9 NO Piselli	Crema di patate con orzo 1,9	Pasta al ragu' 1,9	Pasta al pesto 1,3,5,7,8
	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	Pollo al forno
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12	Finocchi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12
	tutta/desser	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione	Carote all'olio - Cappuccio julienne 12
				Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
MARTEDI	1° piatto	Lasagne al ragu' 1-3-6-7-9-10-11	Riso alla crema di zucchine 9	Ravioli al burro e salvia * 1,3,7,6,10
	2° piatto	Petto pollo Ferri	Mozzarella 7	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12	Insalata verde 12
	tutta/desser	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
MERCOLEDI	1° piatto	Riso al pomodoro -9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Polenta
	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuor di Merluzzo al forno 4	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	Fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Verdura mista cruda 12
	tutta/desser	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
GIOVEDI	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11	Polpettone di carne *1-3-6-7-9-10-11	Pasta all'olio
	2° piatto	Prosciutto cotto	purè *3-7	Latteria 7
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12	Erbette* spadellate - Carote julienne 12
	tutta/desser	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
VENERDI	1° piatto	Pate di verdure con crostini *1-9 NO Piselli fagio	Pasta al pomodoro 1,9	Riso al pomodoro 9
	2° piatto	Scalegnina di tacchino al limone 1,12	Pollo ai ferri	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Patate al vapore - Verdura cruda mista 12	Carote* all'olio - Verdura cruda mista 12	Fagiolini* all'olio - Finocchi julienne 12
	tutta/desser	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

*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/litro; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

Vengono impiegati prodotti biologici per alcuni alimenti al 100% e per altri in percentuali variabili, secondo quanto previsto dal Capitolato d'appalto comunale e dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti utilizzati provengono da fornitori qualificati e tracciabili, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e qualità.

Le grammature dei piatti sono definite in base alle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Veneto"

D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 – "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica";

LARN – V Revisione 2024.

ANNO SCOLASTICO 2025/2025

Autunno/Inverno

MENU' NO SEDANO, MAIS, FRUMENTO, SOIA, TONNO, GAMBERI, CAROTE, LATTICINI

GIORNO	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro
LUNEDI	1° piatto Frittata 3 NO LATTE	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Pollo al forno
	2° piatto Erbette* spadellate NO LATTICINI- Insalata verde 12	Piselli* all'olio - Fienochoi julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Capuccio 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 salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro
MARTEDI	2° piatto Piselli all'olio 9	Petto pollo ferri	Uova sode 3	Fettina di manzo ai ferri
	contorno Verdura cruda NO CAROTE 12	Carvolfiori all'olio 3,7- Radicchio 12	Spinaci all'olio* - Cappuccio julienne 12	Piselli all'olio - Insalata verde 12
	frutta/dessert Galette di riso e frutta fresca	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 salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro
MERCOLEDI	2° piatto Filetto di platessa Al FERRI	Cuor di Merluzzo ai ferri 4	Petto di pollo ai ferri	Uova strapazzate NO LATTE
	contorno Fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12	Piselli all'olio- Verdura cruda NO CAROTE 12	Verdura mista cruda 12 NO CAROTE
	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 frutta fresca di stagione
	1° piatto Riso con salsa di pomodoro	Affettato di tacchino	Riso all'olio	Riso con salsa di pomodoro
GIOVEDI	2° piatto Prosciutto cotto	Patate bollite	Filetto di platessa Al FERRI	Petto pollo ferri
	contorno - Insalata verde 12	Verdura cruda mista 12 NO CAROTE	- Fienochoi julienne 12	Erbette* all'olio
	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 frutta fresca di stagione
	1° piatto Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro	Riso con salsa di pomodoro
VENERDI	2° piatto Petto pollo ferri	Pollo ai ferri	Affettato di tacchino	Cuori di merluzzo ai ferri
	contorno Patate al vapore - Verdura cruda mista 12 NO CAROTE	Verdura cruda mista 12 NO CAROTE	Verdura mista cruda 12 NO CAROTE	Fagiolini* all'olio - Fienochoi 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 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/kg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

Vengono impiegati prodotti biologici per alcuni alimenti al 100% e per altri in percentuali variabili, secondo quanto previsto dal Capitolato comunale e dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti utilizzati provengono da fornitori qualificati e tracciabili, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e qualità.

Le grammature dei piatti sono definite in base alle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Veneto"

D.G.R. n. 161 del 22/02/2022 - "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica",

LARN - V Revisione 2024.