

Cooperativa Provinciale Servizi soc. coop. Sociale - QUALITY CENTRO DI RISTORAZIONE		SCUOLA PRIMARIA DELL'UNIONE SETTEVILLE			
ANNO SCOLASTICO 2025/2026		Autunno/Inverno PRIVO CARNE DI MAIALE			
GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9 Bio	Crema di patate con orzo 1-9 Bio	Pasta al pomodoro 1-9 Bio	Pasta al pesto 1,3,5,7,8 Bio
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7 Bio	Brasato di manzo 1,9 Bio	Formaggio Asiago DOP 7	Pollo al forno Bio
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12 Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Carote all'olio - Cappuccio julienne 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Lasagne alle verdure * 1-3-6-7-9-10-11 Bio	Riso alla crema di zucchine 9 Bio	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9 Bio	Ravioli al burro e salvia * 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7 Bio	Uova sode 3 Bio	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12 Bio	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12 Bio	Spinaci* - Cappuccio julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Riso al pomodoro 1-9 Bio	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini *1- 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuor di Merluzzo al forno 4	Petto pollo ferri Bio	Spezzatino di manzo 1-9 Bio
	contorno	fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12 Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Piselli in tegame 9 - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7 Bio
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Polpettone di carne (NO MAIALE)	Riso all'olio evo e Grana 3-7 Bio	Pasta e fagioli 1-9 Bio
GIOVEDÌ	2° piatto	Affettato di tacchino Bio	purè *3-7 Bio	Polpette di pesce al sugo di pomodoro *1-3-4-6 Bio	Latteria 7
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Verdura cruda mista 12 Bio	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12 Bio	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Crema di verdure con crostini *1 - 9	Pasta al pomodoro 1,9 Bio	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Riso al pomodoro 9 Bio
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12 Bio	Pollo ai ferri Bio	Affettato di tacchino Bio	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Patate al vapore - Verdura cruda mista 12 Bio	Carote* all'olio - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
*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.					

Bio 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.

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.

Cooperativa Provinciale Servizi soc. coop. Sociale - QUALITY CENTRO DI RISTORAZIONE		SCUOLA PRIMARIA DELL'UNIONE SETTEVILLE			
ANNO SCOLASTICO 2025/2026		Autunno/Inverno MENU' PRIVO DI TUTTE LE TIPOLOGIE DI CARNE			
GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9 Bio	Crema di patate con orzo 1-9 Bio	Pasta al pomodoro 1-9 Bio	Pasta al pesto 1,3,5,7,8 Bio
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7 Bio	Uova sode Bio	Formaggio Asiago DOP 7	Frittata al grana Bio
	contorno	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Finocchi julienne 12 Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Carote all'olio - Cappuccio julienne 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e purea di mela
	1° piatto	Lasagne alle verdure Bio	Riso alla crema di zucchine 9 Bio	Pasta pomodoro e ricotta 1-7-9 Bio	Ravioli ricotta spinaci al burro * 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7 Bio	Uova sode 3 Bio	Casatella Trevigiana 7
	contorno	Verdura mista cruda 12 Bio	Cavolfiori* burro e Grana 3,7- Carote e radicchio 12 Bio	Spinaci* - Cappuccio julienne 12 Bio	Piselli* al pomodoro 9 - Insalata verde 12 Bio
Bio	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 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Riso al pomodoro 9 Bio	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini *1- 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Filetto di platessa* gratinato 1,3,4,5,7,8,11	Cuor di Merluzzo al forno 4	Filetto di platessa Bio	Cuor di Merluzzo al forno 4 Bio
	contorno	fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12 Bio	Fagiolini* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Piselli in tegame 9 - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt intero alla frutta 7 Bio
	1° piatto	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Stracchino	Riso all'olio evo e Grana 3-7 Bio	Pasta e fagioli 1-9 Bio
GIOVEDÌ	2° piatto	Latteria Bio	purè *3-7 Bio	Polpette di pesce al sugo di pomodoro Bio	Latteria 7
	contorno	Carote* all'olio - Insalata verde 12 Bio	Verdura cruda mista 12 Bio	Carote* all'olio - Finocchi julienne 12 Bio	Erbette* spadellate - Carote julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e yogurt alla frutta 7 Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
	1° piatto	Crema di verdure con crostini *1 - 9	Pasta al pomodoro 1,9 Bio	Pizza margherita 1,3,5,7,8,11 Bio	Riso al pomodoro 9 Bio
VENERDÌ	2° piatto	Cuori di merluzzo Bio	Bastoncini di merluzzo Bio	Piselli in tegame Bio	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Patate al vapore - Verdura cruda mista 12 Bio	Carote* all'olio - Verdura cruda mista 12 Bio	Verdura mista cruda 12 Bio	Fagiolini * all'olio - Finocchi julienne 12 Bio
	frutta/dessert	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio	Pane 1,3,5,7,8,11 e budino al cioccolato 7	Pane 1,3,5,7,8,11 e frutta fresca di stagione Bio
*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.					

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.

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.