Cooperativa Provinciale Servizi soc. coop. Sociale - QUALITY CENTRO DI RISTORAZIONE **SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SETTEVILLE**

ANNO SCOLASTICO 2026/2027 Autunno/Inverno NO NOCCIOLE E KIWI

GIORNO		1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
	1° piatto	Pasta alle verdure* 1-9	Crema di patate con orzo 1-9	Pasta al ragù 1-9	Riso crema di zucchine 9
LUNEDÌ	2° piatto	Frittata al Grana 3-7	Brasato di manzo 1,9	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	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di risove frutta fresca di stagione	Gallette di riso e purea di mela
	1° piatto	Lasagne al ragù* 1-3-6-7-9-10-11	Pasta al pomodoro 1- 9	Pasta pomodoro 1-7-9	Ravioli di magro burro e salvia * 1,3,7,6,10
MARTEDÌ	2° piatto	Piselli in Tegame 9	Mozzarella 7	Sformatina di patate e formaggio 1,3,7	Polpette vegetali sugo pomodoro a parte 1,3,9
	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	Gallette di riso e yogurt alla frutta 7	Gallette di riso e purea di frutta	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Riso al pomodoro 9	Gnocchi di patate al burro e salvia 1,3,6,7,10	Passato di verdure con crostini *1- 9	Polenta
MERCOLEDÌ	2° piatto	Nasello al forno 4	Cuor di Merluzzo al forno 4	Arrosto di tacchino 1,6,9,10,11	Spezzatino di manzo 1-9
	contorno	fagiolini al vapore - Cappuccio julienne 12	Purè di zucca 3,7 - Insalata verde 12	Piselli in tegame 9 - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12
	frutta/dessert	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e yogurt intero alla frutta 7
	1° piatto	Pasta al pomdoro 1- 9	Polpettone di carne *1-3-6-7-9-10-11	Riso all'olio evo e Grana 3-7	Pasta e fagioli 1-9
GIOVEDÌ	2° piatto	Prosciutto cotto	purè *3-7	Polpette di pesce all'olio EVO *1-3-4-6	Casatella 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	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e yogurt alla frutta 7	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione
	1° piatto	Crema di verdure con crostini *1 - 9	Pasta al pomodoro 1- 9	Pasta al pomodoro e ricotta 1,7,9	Riso al pomodoro 9
VENERDÌ	2° piatto	Scaloppina di tacchino al limone 1,12	Affettato di tacchino	Pollo ai ferri	Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10
	contorno	Patate al vapore - Verdura cruda mista 12	Verdura mista cruda 12	Lenticchie al pomodoro - Verdura cruda mista 12	Purè di zucca 3,7 - Finocchi julienne 12
	frutta/dessert	Gallette di riso e frutta fresca di stagione	Gallette di riso e frutta fresca di stagione 7	Gallette di riso 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 suguente 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.

DA INIZIO DICEMBRE, il Mercoledì della seconda settimana, la pietanza "Purè di zucca", verrà sostituita da "carote julienne"

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.