



Menù estivo Scuola infanzia veicolato Maggio-Giugno A.s 23-24

*in tali giorni deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù

1. Gnocchetti sardi alla pizzaiola il 3.05.24 e il 28.06.24 – Lasagne al pesto alla genovese il 31.05.24
2. 30.04.24: torta variegata al cacao – 28.05.24 e 25.06.24: gelato coppetta
3. 27.06.24: pasta al pesto alla genovese, hamburger di pollo agli aromi, bis di zucchine e peperoni gialli
4. 50% del servizio uova sode e 50% frittata al formaggio o al prosciutto cotto
5. 07.05.24: focaccia all'olio evo – 04.06.24: gelato biscotto
6. Macedonia di verdure: ratatouille preparata con zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, cipolla, erbe aromatiche

Comune di Padova



Tutti i dolci saranno preparati freschi, non è consentito l'utilizzo di prodotti confezionati

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 29.04.24 al 03.05.24 Dal 27.05.24 al 31.05.24 Dal 24.06.24 al 28.06.24 Merenda mattino:	Mezze penne alle verdure di stagione (senza pomodoro) Tonno all'olio Pomodori e mais Pane Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro Polpette di ricotta, patate e zucchine Insalata Pane Gelato coppetta o torta variegata al cacao ²	Riso agli spinaci Prosciutto cotto Alta Qualità Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo <i>oppure</i> pasta al pesto alla genovese ³ Hamburger di pollo agli aromi Patate al forno <i>oppure</i> bis di zucchine e peperoni gialli ³ Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Gnocchetti sardi alla pizzaiola ¹ <i>oppure</i> Lasagne al pesto alla genovese ¹ Montasio Carote julienne Pane Frutta fresca
2 Dal 06.05.24 Al 10.05.24 Dal 03.06.24 Al 07.06.24 Merenda mattino:	Caserecce alla mammarosa Prosciutto cotto Piselli al tegame Pane Frutta fresca	Crema di ceci con ditalini Uova sode/Frittata al formaggio ⁴ Patate al forno Pane Focaccia morbida all'olio evo o gelato biscotto ⁵	Riso allo zafferano Coscette di pollo al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi alla norma Hamburger di manzo Carote a bastoncino Pane semintegrale Frutta fresca	Fusilli con pomodorini, olive, prosciutto cotto a cubetti, olio evo, basilico e aglio <i>oppure</i> pasta al pesto Filetto di merluzzo gratinato Zucchine all'olio Pane Yogurt alla frutta in vasetto
3 Dal 13.05.24 Al 17.05.24 Dal 10.06.24 Al 14.06.24 Merenda mattino:	Spaghetti pomodoro e basilico Robiola Insalata mista (iceberg e gentile) Pane Frutta fresca	Riso alle zucchine Straccetti di manzo Cappuccio julienne Pane Yogurt da bere alla frutta	Pasta (ditalini) e fagioli Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Mezze penne con sugo alla crema di peperoni gialli Bocconcini di pollo panati (prodotto fresco dorato in forno) Patate all'olio Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto alla genovese Seppie in umido Pomodori Pane semintegrale Crostata alla ciliegia
4 Dal 20.05.24 Al 24.05.24 Dal 17.06.24 Al 21.06.24 Merenda mattino:	Sedanini alla crema di zucchine Asiago Cappuccio julienne Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Polpette di manzo Carote all'olio Pane Gelato biscotto	Riso alla parmigiana Uova sode/Frittata al prosciutto cotto ⁴ Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Vellutata di piselli con pastina Lonza di maiale tonnata Pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Halibut gratinato Macedonia di verdure ⁶ Pane Torta al cioccolato

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann