



Menù estivo Scuola primaria e secondaria 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 03.05.24; Lasagne al pesto alla genovese il 31.05.24
2. 07.05.24 crema di ceci con ditalini e contorno patate al forno; 04.06.24 pipe al pomodoro e contorno cappuccio julienne
3. 50% del servizio uova sode e 50% uova strapazzate o frittata
4. Fornitura di frullato il 07.05.24 e di gelato biscotto il 04.06.24
5. Macedonia di verdure: ratatouille preparata con zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, cipolla, erbe aromatiche
6. Piadina 100g condita a parte con prosciutto cotto a fette (35g primaria, 40g secondaria e adulti) + stracchino (40g primarie; 50g per secondarie e adulti)
7. 50% del servizio Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce e 50% Pizza margherita

Macedonia di frutta e yogurt in vasetto saranno forniti con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fossero disponibili i cucchiaini in acciaio in mensa.

Comune di Padova



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 29.04.24 al 03.05.24 Dal 27.05.24 al 31.05.24 Frutta o fine pasto:	Mezze penne alle verdure di stagione (senza pomodoro) Tonno all'olio Pomodori e mais Pane Frutta fresca	Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce o Pizza margherita al trancio ⁷ Insalata e zucchine trifolate Pane Macedonia mono o plurifrutto	Riso agli spinaci Prosciutto cotto alta qualità Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Hamburger di pollo agli aromi Patate al forno Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Gnocchetti sardi alla pizzaiola ¹ oppure 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 Frutta o fine pasto:	Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa* Piselli al tegame/Pomodori gratinati Pane Frutta fresca	Pipe al pomodoro o crema di ceci con ditalini ² Uova sode/Uova strapazzate o frittata al formaggio ³ Cappuccio julienne o patate al forno ² Pane Frullato di frutta 100% o gelato biscotto ⁴	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 a rondelle, prosciutto cotto a cubetti, olio evo, basilico e aglio oppure 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 Frutta o fine pasto:	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	Piadina ⁶ al prosciutto cotto e stracchino* Carote julienne Pane Frutta fresca	Mezze penne con sugo alla crema di peperoni gialli Bocconcini di pollo panati (prodotto fresco dorato in forno) Bieta al forno Pane Frutta fresca	Farfalle al pesto alla genovese Seppie in umido Pomodori Pane Frutta fresca
4 Dal 20.05.24 Al 24.05.24 Frutta o fine pasto:	Sedanini alla crema di zucchine Asiago Cappuccio julienne Pane Frutta fresca	Bigoli al ragù di manzo Insalata Carote all'olio Pane Gelato biscotto	Riso alla parmigiana Uova sode/Uova strapazzate o frittata al prosciutto cotto ³ Zucchine trifolate Pane Macedonia mono o plurifrutto	Vellutata di piselli con pastina Lonza di maiale tonnata Pomodori Pane semintegrale Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Halibut gratinato Macedonia di verdure ⁵ Pane Frutta fresca

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