



# Menù estivo Scuola primaria Lambruschini 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 03.05.2024; Lasagne al pesto alla genovese il 31.05.2024
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. Fornitura di frullato il 07.05.24 e di gelato biscotto il 04.06.24
4. Sformato di pesce: base purè di patate, uova, parmigiano, halibut, pangrattato, sale, olio evo aromatizzato
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 adulti) + stracchino (40g primarie; 50g adulti)
7. 30.04.2024 Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce e 28.05.2024 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
<b>1</b> 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 <sup>7</sup> Insalata e zucchine trifolate Pane  Yogurt alla frutta in vasetto	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  Frutta fresca	Gnocchetti sardi alla pizzaiola <sup>1</sup> oppure Lasagne al pesto alla genovese <sup>1</sup> Caciotta Carote julienne Pane  Macedonia o yogurt in vasetto
<b>2</b> 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 <sup>2</sup> Uova sode/uova strapazzate o frittata al formaggio Cappuccio julienne o patate al forno <sup>2</sup> Pane  Frullato di frutta 100% o gelato biscotto <sup>3</sup>	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 halibut gratinato Zucchine all'olio Pane  Yogurt alla frutta in vasetto
<b>3</b> 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 o yogurt alla frutta in vasetto	Piadina <sup>6</sup> 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 o sformato di pesce <sup>4</sup> Pomodori Pane  Frutta fresca
<b>4</b> 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 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 <sup>5</sup> 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**