



Menù estivo Maggio-Giugno Primarie Lambruschini A.s. 2025-26

In vigore dal 27.04.2026 al 05.06.2026 con partenza dal lunedì della 1a settimana

Comune di Padova



1. 26.05.2026 pizza margherita

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>1</p> <p>Dal 27.04.26 al 01.05.26</p> <p>Dal 25.05.26 al 29.05.26</p> <p>Fine pasto:</p>	<p>Riso alle zucchini</p> <p>Caciotta</p> <p>Insalata</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Lasagne al pesto alla genovese oppure pizza margherita</p> <p>Tonno all'olio</p> <p>Carote julienne</p> <p>Pane</p> <p>Frullato di frutta 100%</p>	<p>Passato di verdure con orzo</p> <p>Hamburger di pollo agli aromi</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane semintegrale</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce</p> <p>Pomodori e mais</p> <p>Zucchini gratinate</p> <p>Pane</p> <p>Yogurt alla frutta in vasetto</p>	<p>Spaghetti al pomodoro e basilico</p> <p>Prosciutto cotto Alta Qualità</p> <p>Fagiolini all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>
<p>2</p> <p>Dal 04.05.26 al 08.05.26</p> <p>Dal 01.06.26 al 05.06.26</p> <p>Fine pasto:</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa</p> <p>Piselli al tegame e pomodori</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al tonno e olive</p> <p>Uova sode/Frittata al formaggio</p> <p>Insalata</p> <p>Pane</p> <p>Macedonia plurifrutto</p>	<p>Riso alla zucca</p> <p>Coscette di pollo al forno</p> <p>Carote julienne</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pipe al pomodoro</p> <p>Hamburger di manzo</p> <p>Zucchini trifolate</p> <p>Pane</p> <p>Gelato biscotto</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto alla genovese</p> <p>Filett. di merluzzo gratinato con fettina di limone</p> <p>Pomodori</p> <p>Pane</p> <p>Yogurt alla frutta in vasetto</p>
<p>3</p> <p>Dal 11.05.26 al 15.05.26</p> <p>Fine pasto:</p>	<p>Spaghetti al pomodoro e basilico</p> <p>Asiago</p> <p>Insalata e mais</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Riso allo zafferano</p> <p>Straccetti di manzo</p> <p>Cappuccio julienne</p> <p>Pane</p> <p>Yogurt da bere o in vasetto alla frutta</p>	<p>Pasta e fagioli</p> <p>Affettato di tacchino</p> <p>Carote a bastoncino</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne con sugo alla crema di peperoni gialli</p> <p>Bocconcini di pollo panati</p> <p>Macedonia di verdure</p> <p>Pane</p> <p>Frullato di frutta 100% o gelato</p>	<p>Farfalle al pesto alla genovese</p> <p>Polpette o sformato di pesce</p> <p>Pomodori e cetrioli</p> <p>Pane semintegrale</p> <p>Frutta fresca</p>
<p>4</p> <p>Dal 18.05.26 al 22.05.26</p> <p>Fine pasto:</p>	<p>Mezze penne alla crema di zucchini</p> <p>Mozzarella</p> <p>Cappuccio julienne</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdura con pastina</p> <p>Lonza di maiale tonnata</p> <p>Insalata</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Riso agli spinaci</p> <p>Uova sode/Frittata al formaggio</p> <p>Carote julienne</p> <p>Pane semintegrale</p> <p>Yogurt alla frutta in vasetto</p>	<p>Bigoli al ragù di manzo</p> <p>Insalata</p> <p>Zucchini trifolate</p> <p>Pane</p> <p>Gelato coppetta</p>	<p>Caserecce alla pizzaiola</p> <p>Halibut gratinato</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione e distribuzione. 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 e distribuzione.

Dussmann