



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – NO FORMAGGI STAGIONATI

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro (NO GRANA) Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda Peperoni alla griglia Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste (NO GRANA) Frittata (NO FORMAGGIO) Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Stracchino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Mozzarella Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro (NO GRANA) Filetto di platessa gratinato Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù regionale Veneto</u> Riso all'olio Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste (NO GRANA) Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Mozzarella Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine (NO GRANA) Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Orzotto con verdure Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca di stagione

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – SENZA GLUTINE

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta S/G al pomodoro Stracchino S/G Tris di verdure al vapore S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Riso pomodoro S/G Bocconcini di manzo S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Pizza margherita S/G Verdura cruda S/G Peperoni alla griglia S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Riso con verdure miste S/G Frittata S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Risotto con carote S/G Stracchino S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio S/G Frittata S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G al pomodoro Filetto di platessa al vapore S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi S/G Formaggio Asiago S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G con verdure miste Scaloppine di tacchino S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con riso S/G Bocconcini di manzo S/G Patate lesse S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta al ragù S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Ravioli S/G Formaggio latteria S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro S/G Filetto di merluzzo al vapore S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	Pasta S/G con crema di zucchine Bocconcini di manzo S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Riso con verdure S/G Ricotta S/G Tris di verdure al vapore S/G Pane S/G Frutta fresca di stagione

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA - VEGANA

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza SENZA MOZZARELLA Verdura cruda Peperoni alla griglia Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Lenticchie in umido Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con carote NO FORMAGGIO Farinata di ceci Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Lenticchie in umido Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi (NO FORMAGGIO) Insalata di fagioli Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con orzo (NO FORMAGGIO) Fagioli all'uccelletto Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Fagioli all'uccelletto Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con zucchine Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Orzotto con verdure Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca di stagione

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA - VEGETARIANA

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Farinata di ceci Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con crema di zucchine Stracchino Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA - LATTOVEGETARIANA

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Fagioli all'uccelletto Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Farinata di ceci Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con crema di zucchine Stracchino Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – NO CARNE

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Fagioli all'uccelletto Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda Peperoni alla griglia Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con carote Stracchino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi Formaggio Asiago Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Mozzarella Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di legumi Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine Stracchino Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Orzotto con verdure Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca di stagione

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027

PRIMARIA E INFANZIA – NO FAVE NO LEGUMI

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre				Vellutata di verdure con crostini di pane Filetto di platessa al pomodoro Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Peperoni alla griglia Pane Yogurt di frutta
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Stracchino Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda Peperoni alla griglia Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste (NO LEGUMI) Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con carote Stracchino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù regionale Veneto</u> Riso all'olio Formaggio Asiago Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste (NO LEGUMI) Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta al ragù Mozzarella Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio lattiera Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Orzotto con verdure (NO LEGUMI) Ricotta Verdura cruda Pane

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Frutta fresca di stagione
Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – NO PESCE

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione		Pasta con crema di zucchini Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	

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 sono a km zero/filiera corta. La percentuale di biologico rispetta i cam come da capitolato: frutta e ortaggi 60%, legume e cereali 60%, uova 100%, carne bovina 60%, carne suina 10%, carne avicola 20%, formaggio 30%, salumi 30%, latte e yogurt 100%, olio 40% bio comunitario, pelati, polpa di pomodoro 33%, succhi di frutta/marmellate 100%. Pane e prodotti da forno di tipo convenzionale.

*La materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

Dussmann