



Dussmann Service



**Menù settimanale**

**Estate 2025-2026**

**COMUNE DI QUINTO E MORGANO**

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERGI
Dal 01 giugno al 05 giugno	<b>SCUOLA CHIUSA</b>	<b>FESTIVITA' 2 GIUGNO</b>	Riso all'olio Hamburger di Pollo Insalata mista Piselli all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne Patate al forno <sup>1</sup> Gelato Pane comune <sup>1</sup>	Riso con lenticchie al pomodoro (piatto unico) Cappuccino julienne Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 08 giugno al 12 giugno	Crema di carote con orzo <sup>1,6,10,11</sup> Formaggio stracchino <sup>7</sup> Finocchi julienne Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso al pomodoro Filetto di platessa al limone <sup>2,4,14</sup> Insalata mista Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Pasta alla crema di zucchine <sup>1,3,7</sup> Hummus di ceci Carote julienne Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Crostoni di pane <sup>1</sup>	Gnocchi di patate al ragù di carne bianca (pollo, tacchino) (piatto unico) <sup>1,3,7</sup> Cappuccino julienne Zucchine all'olio Purea di frutta Pane comune <sup>1</sup>	Riso all'ortolana <sup>3,7,9</sup> Uova bio strapazzate <sup>3,7</sup> Carote cotte all'olio Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 15 giugno al 19 giugno	Pasta e fagioli cremosa (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al burro <sup>1</sup> Scaloppine di tacchino agli agrumi Carote julienne Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Orzo alla caprese (pomodoro e mozzarella) <sup>1,6,7,10,11</sup> Frittata bio al forno <sup>3,7</sup> Insalata mista Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne Piselli cotti al forno <sup>1</sup> Budino Pane comune <sup>1</sup>	Insalata di riso Filetto di platessa gratinato <sup>1,4,14</sup> Finocchi julienne Frutta Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 22 giugno al 26 giugno	Pasta alla parmigiana <sup>1,3,7</sup> Hamburger di ceci e farro Carote julienne Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Lasagne al ragù di manzo (piatto unico) <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Cappuccino julienne Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Crema di porro e patate con riso <sup>7</sup> Formaggio asiago <sup>7</sup> Fagiolini all'olio Carote julienne Purea di frutta Pane comune <sup>1</sup>	Pasta all'olio <sup>1,7</sup> Bastoncini di pesce <sup>1,2,4,9,12,14</sup> Finocchi julienne Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	<b>PRIMO MAGGIO</b>

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate sono definite nel capitolato speciale d'appalto. Le grammature dei piatti rispecchiano quanto previsto dalle Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. Legenda allergeni 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soja e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenenti sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi