



Dussmann Service



Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI BELLUNO

Scuola dell'Infanzia

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	<p>Pasta integrale al pomodoro^{1,3,6,7,10} Uova strapazzate^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Polenta e hamburger Cavolo cappuccio e verdura cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana^{3,7} Piselli in umido con patate al forno Verdura cruda Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico)^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto^{1,3,5,6,7,8,10} Polpette di pesce^{1,2,3,4,6,7,10,14} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>
2	<p>Orzotto al pomodoro e ricotta^{1,3,6,7,10} Uova sode^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta e fagioli (piatto unico) Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di patate e cannellini con crostini^{3,6,7,9,10} Formaggio^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Lasagne alla Bolognese (piatto unico)^{1,3,6,7,10,11} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto con zucchine^{3,7} Totano o filetto di merluzzo al forno^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>
3	<p>Pasta all'olio e grana^{1,3,6,7,10} Lenticchie in umido o polpette di legumi Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico)^{1,3,7,11} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Spezzatino o fettina di pollo alla piastra con pure di patate (piatto unico)^{1,3,6,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata di riso o riso in brodo^{3,7} Formaggio^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchi al pomodoro^{1,3,6,7,10} Filetto di platessa gratinata^{1,2,3,4,7,14} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>
4	<p>Cous-cous con verdure estive^{1,3,6,7,11} Frittata^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù (piatto unico)^{1,3,6,7,10} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto allo zafferano^{3,7} Formaggio^{3,7} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Chicche burro e salvia^{1,3,6,7,10} Bastoncini o filetto di merluzzo^{1,2,3,4,6,7,9,10,12,14} Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>	<p>Insalata di pasta o brodo con pastina^{1,3,6,7,10} Humus di ceci con crostini Verdura cruda e cotta Pane^{1,3,8,11} Frutta fresca di stagione</p>

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 contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi