



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA

Comune di Roncade



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre	<u>Menù di benvenuto</u> Pasta al ragù di manzo (piatto unico) Fagiolini all'olio Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro e ricotta Hamburger di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	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 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 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 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 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 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