



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre	<u>Menù di benvenuto</u> Pasta al ragù di manzo (piatto unico) Insalata mista Patate al forno Pane Mele	Risotto con zucchine Mozzarella Carote julienne Spinaci all'olio Pane Arance	Gnocchi di patate al pomodoro e ricotta Hamburger di legumi Cappuccino julienne Melanzane alla griglia Pane Banane	Vellutata di verdure con crostini di pane Filetto di platessa al pomodoro Insalata mista Patate lesse Pane Pere	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Cappuccino julienne Peperoni alla griglia Pane Yogurt di frutta
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Insalata mista Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Patate lesse Pane Pere	Pizza margherita Cavolo cappuccino all'olio Peperoni alla griglia Pane Mele	Pasta con verdure miste Frittata Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Banane	Risotto con carote Stracchino Insalata mista Zucchine all'olio Pane Arance
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Carote julienne Zucchine all'olio Pane Pere	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Insalata mista Spinaci all'olio Pane Banane	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi Formaggio Asiago Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Arance	Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di manzo Cappuccino julienne Patate lesse Pane Mele
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Insalata mista Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Pere	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Insalata mista Spinaci all'olio Pane Arance	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Broccoli al vapore Pane Banane	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Orzotto con verdure Farinata di ceci Insalata mista Tris di verdure al vapore 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.

Mele

Dussmann