



Dussmann Service



Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI SALGAREDA

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 04 al 08 maggio	<p>Pasta al pomodoro e basilico¹ Uova strapazzate bio^{3,7} Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Cappuccino julienne Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Crema di zucchine con orzo^{1,6,10,11} Rollè di pollo⁷ Purè di patate⁷ Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Riso all'olio evo e grana^{3,7} Polpette di pesce^{2,4,9,12,14} Insalata mista Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Pasta semi-integrale al pesto di basilico^{1,7,8} Formaggio mozzarella⁷ Carote julienne Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Risi e bisi cremoso¹ (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine gratinate¹ Yogurt alla frutta bio⁷ Pane comune¹</p>
Dal 11 al 15 maggio	<p>Passato di verdure estive con pastina¹ Formaggio ricotta⁷ Finocchi julienne Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Riso al pomodoro Hamburger di pesce^{2,4,14} Insalata mista Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane integrale¹</p>	<p>Cous cous con verdure Farinata di ceci al rosmarino¹ Fagiolini cotti all'olio Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Gnocchi di patate al ragù di manzo (piatto unico)^{1,3,7} Cappuccino julienne Zucchine all'olio Yogurt alla frutta bio⁷ Pane comune¹</p>	<p>Risotto con crema di carote⁷ Frittata bio al forno^{3,7} Insalata mista Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>
Dal 18 al 22 maggio	<p>Pasta con sugo di legumi e verdure^{1,7} Formaggio stracchino¹ Zucchine trifolate Cappuccino julienne Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Pizza margherita (piatto unico)^{1,3,7,11} Carote julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio⁷ Pane comune¹</p>	<p>Insalata di pasta alle verdure^{1,6,7,10,11} Uova strapazzate bio^{3,7} Insalata mista Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Crema di porro e patate con riso⁷ Petto di pollo alla salvia Carote julienne Patate al forno Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Pasta al tonno (piatto unico) Finocchi julienne Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>
Dal 25 al 29 maggio	<p>Risotto ai porri⁷ Frittata bio al forno^{3,7} Cappuccino julienne Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Pasta all'olio^{1,7} Bocconcini di pollo Carote julienne Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune¹</p>	<p>Pasta con crema di lenticchie¹ (piatto unico) Cappuccino julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio⁷ Pane comune¹</p>	<p>Pasta al ragù di vitello (piatto unico)¹ Insalata mista Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale¹</p>	<p>Insalata di riso Filetto di platessa al forno^{2,4,14} Finocchi julienne Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione Pane comune¹</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 contenenti sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi