



Dussmann Service



Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI MORGANO

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 01 giugno al 05 giugno	SCUOLA CHIUSA	FESTIVITA' 2 GIUGNO	Riso all'olio Hamburger di Pollo Insalata mista Mele Pane comune ¹	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Carote julienne Patate al forno ¹ Gelato Pane comune ¹	Riso con lenticchie al pomodoro (piatto unico) Cappuccino julienne Fagiolini all'olio Arance Pane comune ¹
Dal 08 giugno al 12 giugno	Crema di carote con orzo ^{1,6,10,11} Formaggio stracchino ⁷ Finocchi julienne Banane Pane comune ¹	Riso al pomodoro Filetto di platessa al limone ^{2,4,14} Insalata mista Mele Pane integrale ¹	Pasta alla crema di zucchine ^{1,3,7} Hummus di ceci Carote julienne Arance Crostini di pane ¹	Gnocchi di patate al ragù di carne bianca (pollo, tacchino) (piatto unico) ^{1,3,7} Cappuccino julienne Zucchine all'olio Yogurt alla frutta bio ⁷ Pane comune ¹	Riso all'ortolana ^{3,7,9} Uova bio strapazzate ^{3,7} Carote cotte all'olio Albicocca Pane comune ¹
Dal 15 giugno al 19 giugno	Pasta e fagioli cremosa (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine trifolate Mele Pane comune ¹	Pasta al burro ¹ Scaloppine di tacchino agli agrumi Carote julienne Banane Pane comune ¹	Orzo alla caprese (pomodoro e mozzarella) ^{1,6,7,10,11} Frittata bio al forno ^{3,7} Insalata mista Kiwi Pane comune ¹	Pizza margherita (piatto unico) ^{1,3,7,11} Carote julienne Piselli cotti al forno ¹ Yogurt alla frutta bio ⁷ Pane comune ¹	Insalata di riso Filetto di platessa gratinato ^{1,4,14} Finocchi julienne Arance Pane comune ¹
Dal 22 giugno al 26 giugno	Pasta alla parmigiana ^{1,3,7} Hamburger di ceci e farro Carote julienne Kiwi Pane comune ¹	Lasagne al ragù di manzo (piatto unico) ^{1,3,6,7,8,9,10} Cappuccino julienne Zucchine all'olio Arance Pane integrale ¹	Crema di porro e patate con riso ⁷ Formaggio asiago ⁷ Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio ⁷ Pane comune ¹	Pasta all'olio ^{1,7} Bastoncini di pesce ^{4,14} Finocchi julienne Banane Pane comune ¹	MENU DI FINE ANNO

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