



Dussmann Service



## MENU' SETTIMANALE

PRIMAVERA-ESTATE 2025-2026

COMUNE DI RONCADE

NO CARNE

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 04 al 08 maggio	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1</sup> Uova strapazzate bio <sup>3,7</sup> Cappuccio julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di zucchine con orzo <sup>1,6,10,11</sup> <b>Hamburger di legumi</b> Purè di patate <sup>7</sup> Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso all'olio evo e grana <sup>3,7</sup> Polpette di pesce <sup>2,4,9,12,14</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta semi-integrale al pesto di basilico <sup>1,7,8</sup> Formaggio mozzarella <sup>7</sup> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Risi e bisi cremoso <sup>1</sup> (piatto unico) Zucchine gratinate <sup>1</sup> Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>
Dal 11 al 15 maggio	Passato di verdure estive con pastina <sup>1</sup> Formaggio ricotta <sup>7</sup> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso al pomodoro Hamburger di pesce <sup>2,4,14</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Cous cous con verdure Farinata di ceci al rosmarino <sup>1</sup> Fagiolini cotti all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Gnocchi di patate al ragù di pesce (piatto unico) <sup>1,3,7</sup> Cappuccio julienne Zucchine all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Risotto con crema di carote <sup>7</sup> Frittata bio al forno <sup>3,7</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 18 al 22 maggio	Pasta con sugo di legumi e verdure <sup>1,7</sup> Formaggio stracchino <sup>1</sup> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Insalata di pasta alle verdure <sup>1,6,7,10,11</sup> Uova strapazzate bio <sup>3,7</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di porro e patate con riso <sup>7</sup> <b>Hamburger di legumi</b> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al tonno (piatto unico) Finocchi julienne Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 25 al 29 maggio	Risotto ai porri <sup>7</sup> Frittata bio al forno <sup>3,7</sup> Cappuccio julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta all'olio <sup>1,7</sup> Formaggio mozzarella Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta con crema di lenticchie <sup>1</sup> (piatto unico) Cappuccio julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al ragù di di pesce (piatto unico) <sup>1</sup> Insalata mista Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Insalata di riso Filetto di platessa al forno <sup>2,4,14</sup> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>

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



Dussmann Service



## Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI RONCADE SENZA GLUTINE

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 04 al 08 maggio	Pasta al pomodoro e basilico S/G <sup>1</sup> Uova strapazzate bio S/G <sup>3,7</sup> Cappuccino julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Crema di zucchine con <b>RISO</b> S/G <sup>1,6,10,11</sup> Rollè di pollo S/G <sup>7</sup> Purè di patate S/G <sup>7</sup> Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Riso all'olio evo e grana S/G <sup>3,7</sup> Polpette di pesce S/G <sup>2,4,9,12,14</sup> Insalata mista S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pasta al pesto di basilico S/G <sup>1,7,8</sup> Formaggio mozzarella S/G <sup>7</sup> Carote julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Risi e bisi cremoso <sup>1</sup> (piatto unico) S/G Cappuccino julienne S/G Zucchine gratinate S/G <sup>1</sup> Yogurt alla frutta bio S/G <sup>7</sup> Pane comune S/G <sup>1</sup>
Dal 11 al 15 maggio	Passato di verdure estive con pastina S/G <sup>1</sup> Formaggio ricotta S/G <sup>7</sup> Finocchi julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Riso al pomodoro S/G Hamburger di pesce S/G <sup>2,4,14</sup> Insalata mista S/G  Frutta fresca di stagione S/G Pane integrale S/G <sup>1</sup>	<b>RISO</b> con verdure S/G <b>PISELLI IN UMIDO</b> S/G Fagiolini cotti all'olio S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Gnocchi di patate al ragù di manzo (piatto unico) S/G <sup>1,3,7</sup> Cappuccino julienne Zucchine all'olio S/G Yogurt alla frutta bio S/G <sup>7</sup> Pane comune S/G <sup>1</sup>	Risotto con crema di carote S/G <sup>7</sup> Frittata bio al forno S/G <sup>3,7</sup> Insalata mista S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>
Dal 18 al 22 maggio	Pasta con sugo di verdure S/G <sup>1,7</sup> Formaggio stracchino S/G <sup>1</sup> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico S/G) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne S/G Fagiolini all'olio S/G Yogurt alla frutta bio S/G <sup>7</sup> Pane comune S/G <sup>1</sup>	Insalata di pasta alle verdure S/G <sup>1,6,7,10,11</sup> Uova strapazzate bio S/G <sup>3,7</sup> Insalata mista S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Crema di porro e patate con riso S/G <sup>7</sup> Petto di pollo alla salvia S/G Carote julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pasta al tonno S/G (piatto unico) Finocchi julienne S/G Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>
Dal 25 al 29 maggio	Risotto ai porri S/G <sup>7</sup> Frittata bio al forno S/G <sup>3,7</sup> Fagiolini all'olio S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pasta all'olio S/G <sup>1,7</sup> Bocconcini di pollo S/G Carote julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pasta con crema di <b>PISELLI</b> (piatto unico) S/G Cappuccino julienne S/G Fagiolini all'olio S/G Yogurt alla frutta bio S/G <sup>7</sup> Pane comune S/G <sup>1</sup>	Pasta al ragù di vitello S/G (piatto unico) <sup>1</sup> Insalata mista S/G Zucchine all'olio S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane integrale S/G <sup>1</sup>	Insalata di riso S/G Filetto di platessa al forno S/G <sup>2,4,14</sup> Finocchi julienne S/G Frutta fresca di stagione S/G Pane comune S/G <sup>1</sup>

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



Dussmann Service



## Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI RONCADE NOLATTE

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 04 al 08 maggio	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1</sup> Uova strapazzate bio <b>NO LATTE</b> <sup>3</sup> , Cappuccino julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di zucchine con orzo <sup>1,6,10,11</sup> Rollè di pollo <sup>7</sup> Purè di patate <b>NO LATTE</b> Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso all'olio evo <sup>3</sup> Polpette di pesce <sup>2,4,9,12,14</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta semi-integrale al pesto di basilico <sup>1,7,8</sup> <b>AFFETTATO DI TACCHINO</b> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Risi e bisi cremoso <sup>1</sup> (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine gratinate <sup>1</sup> <b>PUREA DI FRUTTA</b> Pane comune <sup>1</sup>
Dal 11 al 15 maggio	Passato di verdure estive con pastina <sup>1</sup> <b>PROSCIUTTO COTTO</b> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso al pomodoro Hamburger di pesce <sup>2,4,14</sup> Insalata mista  Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Cous cous con verdure Farinata di ceci al rosmarino <sup>1</sup> Fagiolini cotti all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Gnocchi di patate al ragù di manzo (piatto unico) <sup>1,3,7</sup> Cappuccino julienne Zucchine all'olio <b>PUREA DI FRUTTA</b> Pane comune <sup>1</sup>	Risotto con crema di carote <sup>7</sup> Frittata bio al forno <b>NO LATTE</b> <sup>3</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 18 al 22 maggio	Pasta con sugo di legumi e verdure <sup>1,7</sup> <b>POLLO</b> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne Fagiolini all'olio <b>PUREA DI FRUTTA</b> Pane comune <sup>1</sup>	Insalata di pasta alle verdure <sup>1,6,7,10,11</sup> Uova strapazzate bio <b>NO LATTE</b> <sup>3</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di porro e patate con riso <sup>7</sup> Petto di pollo alla salvia Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al tonno (piatto unico) Finocchi julienne Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 25 al 29 maggio	Risotto ai porri <sup>7</sup> Frittata bio al forno <b>NO LATTE</b> <sup>3</sup> Cappuccino julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta all'olio <sup>1,7</sup> Bocconcini di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta con crema di lenticchie <sup>1</sup> (piatto unico) Cappuccino julienne Fagiolini all'olio <b>PUREA DI FRUTTA</b> Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al ragù di vitello (piatto unico) <sup>1</sup> Insalata mista Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Insalata di riso Filetto di platessa al forno <sup>2,4,14</sup> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>

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



Dussmann Service



## MENU' SETTIMANALE

PRIMAVERA-ESTATE 2025-2026

COMUNE DI RONCADE

NO LEGUMI

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 04 al 08 maggio	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1</sup> Uova strapazzate bio <sup>3,7</sup> Cappuccino julienne rutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di zucchine con orzo <sup>1,6,10,11</sup> Rollè di pollo <sup>7</sup> Purè di patate <sup>7</sup> Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso all'olio evo e grana <sup>3,7</sup> Polpette di pesce <sup>2,4,9,12,14</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta semi-integrale al pesto di basilico <sup>1,7,8</sup> Formaggio mozzarella <sup>7</sup> Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Risi e bisi cremoso <sup>1</sup> (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine gratinate <sup>1</sup> Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>
Dal 11 al 15 maggio	Passato di verdure estive con pastina <sup>1</sup> Formaggio ricotta <sup>7</sup> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Riso al pomodoro Hamburger di pesce <sup>2,4,14</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Cous cous con verdure Farinata di ceci al rosmarino <sup>1</sup> Carote all'olio Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Gnocchi di patate al ragù di manzo (piatto unico) <sup>1,3,7</sup> Cappuccino julienne Zucchine all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Risotto con crema di carote <sup>7</sup> Frittata bio al forno <sup>3,7</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 18 al 22 maggio	Pasta con sugo alle verdure <sup>1,7</sup> Formaggio stracchino <sup>1</sup> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pizza margherita (piatto unico) <sup>1,3,7,11</sup> Carote julienne Zucchine all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Insalata di pasta alle verdure <sup>1,6,7,10,11</sup> Uova strapazzate bio <sup>3,7</sup> Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Crema di porro e patate con riso <sup>7</sup> Petto di pollo alla salvia Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al tonno (piatto unico) Finocchi julienne Tris di verdure al forno (carote, zucchine, cipolla) Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>
Dal 25 al 29 maggio	Risotto ai porri <sup>7</sup> Frittata bio al forno <sup>3,7</sup> Cappuccino julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta all'olio <sup>1,7</sup> Bocconcini di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>	Pasta con crema di ricotta e pomodoro <sup>7</sup> (piatto unico) Cappuccino julienne Carote all'olio Yogurt alla frutta bio <sup>7</sup> Pane comune <sup>1</sup>	Pasta al ragù di vitello (piatto unico) <sup>1</sup> Insalata mista Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale <sup>1</sup>	Insalata di riso Filetto di platessa al forno <sup>2,4,14</sup> Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune <sup>1</sup>

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