



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA – NO LATTE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre		Pasta con lenticchie (piatto unico) Carote julienne Spinaci all'olio Pane Purea alla frutta		Vellutata zucca con crostini Pollo no latte Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere	
Dal 26 al 30 ottobre		Orzotto con verdure Bocconcini di pollo al limone Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Mele		Spaghetti pomodoro Hamburger manzo no latte Patate al forno Purea di frutta Pane	
Dal 2 al 6 novembre		Riso all'olio Filetto di platessa al vapore Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Purea di frutta		<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> Pasta ragù (piatto unico) Insalata mista Peperoni al forno Pane Banane	
Dal 9 al 13 novembre		Pasta al pomodoro Filetto di platessa al vapore Finocchi julienne Piselli al prezzemolo Pane Pere		Orzotto con verdure Pollo Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Purea di frutta	

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



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA – SENZA GLUTINE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste S/G Scaloppine di tacchino agli agrumi S/G Carote julienne S/G Broccoli al vapore S/G Pane Banane	Pasta con ragù (piatto unico) S/G Carote julienne S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Yogurt alla frutta S/G	Riso al pomodoro S/G Frittata S/G Insalata mista S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Mele S/G	Vellutata di zucca S/G Stracchino S/G Cappuccino julienne S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Pere S/G	Pasta all'olio S/G Filetto di platessa al vapore S/G Insalata mista S/G Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Arance S/G
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto S/G Stracchino S/G Insalata mista S/G Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Arance S/G	Riso con verdure S/G Bocconcini di pollo al limone S/G Cappuccino julienne S/G Patate prezzemolate S/G Pane S/G Mele S/G	Pizza margherita S/G (piatto unico) Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Pere	Pasta pomodoro S/G Hamburger manzo S/G Patate al forno S/G Yogurt di frutta S/G Pane S/G	Pasta all'olio S/G Frittata S/G Cappuccino julienne S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Banane S/G
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro S/G Mozzarella S/G Finocchi julienne S/G Carote all'olio S/G Pane S/G Mele S/G	Riso all'olio S/G Filetto di platessa al vapore S/G Carote julienne S/G Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Riso al pomodoro S/G Petto di pollo alla salvia S/G Cappuccino julienne S/G Patate prezzemolate S/G Pane S/G Pere S/G	<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> Lasagne S/G (piatto unico) Insalata mista S/G Peperoni al forno S/G Pane S/G Banane S/G	Pasta al pesto S/G Frittata S/G Finocchi julienne S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Mele S/G
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca S/G Scaloppine di tacchino agli agrumi S/G Insalata mista S/G Patate prezzemolate S/G Pane S/G Banane S/G	Pasta al pomodoro S/G Filetto di platessa al vapore S/G Finocchi julienne S/G Piselli al prezzemolo S/G Pane S/G Pere S/G	Pasta all'olio S/G Mozzarella S/G Carote julienne S/G Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Mele S/G	Riso con verdure S/G Ricotta S/G Cappuccino julienne S/G Patate prezzemolate S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Pizza margherita (piatto unico) S/G Spinaci all'olio S/G Insalata mista S/G Pane S/G Arance S/G

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



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA - VEGETARIANA

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre		Pasta con lenticchie (piatto unico) Carote julienne Spinaci all'olio Pane Yogurt alla frutta		Vellutata zucca con crostini Stracchino Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere	
Dal 26 al 30 ottobre		Orzotto con verdure Mozzarella Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Mele		Menù Halloween	
Dal 2 al 6 novembre		Riso all'olio Fagioli Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Yogurt di frutta		<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> <u>Lasagne vegetariane (piatto unico)</u> Insalata mista Peperoni al forno Pane Banane	
Dal 9 al 13 novembre		Pasta al pomodoro Stracchino Finocchi julienne Piselli al prezzemolo Pane Pere		Orzotto con verdure Ricotta Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	

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



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA - FAVISMO

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre		Pasta con ragù Carote julienne Spinaci all'olio Pane Yogurt alla frutta		Vellutata zucca con crostini Stracchino Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere	
Dal 26 al 30 ottobre		Orzotto con verdure no legumi Bocconcini di pollo al limone Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Mele		Menù Halloween	
Dal 2 al 6 novembre		Riso all'olio Filetto di platessa gratinato Carote julienne Zucchine all'olio Pane Yogurt di frutta		<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> Lasagne alla bolognese (<u>piatto unico</u>) Insalata mista Peperoni al forno Pane Banane	
Dal 9 al 13 novembre		Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Finocchi julienne Carote al prezzemolo Pane Pere		Orzotto con verdure no legumi Ricotta Cappuccio julienne Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	

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



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA – NO CARNE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste Mozzarella Carote julienne Piselli al vapore Pane Banane	Pasta con lenticchie (piatto unico) Carote julienne Spinaci all'olio Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Zucchine all'olio Pane Mele	Vellutata zucca con crostini Stracchino Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Pere	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Insalata mista Fagiolini all'olio Pane Arance
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Insalata mista Fagiolini all'olio Pane Arance	Orzotto con verdure Ricotta Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Mele	Pizza margherita (piatto unico) Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Pere	<u>Menù di Halloween</u>	Pasta all'olio Frittata Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Banane
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro Mozzarella Finocchi julienne Carote all'olio Pane Mele	Riso all'olio Filetto di platessa gratinato Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Yogurt di frutta	Minestra d'orzo Mozzarella Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Pere	<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> <u>Lasagne vegetariane (piatto unico)</u> Insalata mista Peperoni al forno Pane Banane	Pasta al pesto Frittata Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Mele
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Ricotta Insalata mista Patate prezzemolate Pane Banane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Finocchi julienne Piselli al prezzemolo Pane Pere	Pasta all'olio Farinata di ceci Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Mele	Orzotto con verdure Ricotta Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio Insalata mista Pane Arance

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



Menù autunno-inverno PRIMARIA E INFANZIA – NO FRUTTA SECCA NO LATTE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Carote julienne Broccoli al vapore Pane Banane	Pasta con lenticchie (piatto unico) Carote julienne Spinaci all'olio Pane Purea alla frutta	Riso al pomodoro Frittata NO LATTE Insalata mista Zucchine all'olio Pane Mele	Vellutata zucca con crostini Pollo no latte Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Pere	Pasta all'olio Filetto di platessa al vapore Insalata mista Fagiolini all'olio Pane Arance
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta all'olio Hamburger di legumi Insalata mista Fagiolini all'olio Pane Arance	Orzotto con verdure Bocconcini di pollo al limone Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Mele	Pizza senza mozzarella con prosciutto cotto Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Pere	Spaghetti pomodoro Hamburger manzo no latte Patate al forno Purea di frutta Pane	Pasta all'olio Frittata no latte Cappuccino julienne Carote prezzemolate Pane Banane
Dal 2 al 6 novembre	Pasta con verdure miste Fagioli Finocchi julienne Carote all'olio Pane Mele	Riso all'olio Filetto di platessa al vapore Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Purea di frutta	Minestra d'orzo Petto di pollo alla salvia Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Pere	<u>Menù regionale Emilia-Romagna</u> Pasta ragù (piatto unico) Insalata mista Peperoni al forno Pane Banane	Pasta all'olio Frittata no latte Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Mele
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Scaloppine di tacchino agli agrumi Insalata mista Patate prezzemolate Pane Banane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al vapore Finocchi julienne Piselli al prezzemolo Pane Pere	Pasta all'olio Farinata di ceci Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Mele	Orzotto con verdure Pollo no latte Cappuccino julienne Patate prezzemolate Pane Purea di frutta	Pizza senza mozzarella con p.cotto Spinaci all'olio Insalata mista Pane Arance

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