



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – VEGETARIANA (no carne no pesce)

Comune di Morgano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre		Zuppa di farro Fagioli all'uccelletto Carote julienne Patate lesse Pane Pere		Pasta con verdure miste Frittata Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Banane	
Dal 5 al 9 ottobre		Pasta al pomodoro Ricotta Insalata mista Spinaci all'olio Pane Banane		Pasta con verdure miste Farinata di ceci Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Yogurt di frutta	
Dal 12 al 16 ottobre		Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere		Pasta con crema di zucchini Stracchino Carote julienne Broccoli al vapore Pane Banane	

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 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – NO CARNE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
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 Ricotta Carote julienne Patate lesse Pane Pere	Pizza margherita Cavolo cappuccio 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 bisì Formaggio Asiago Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Arance	Pasta con verdure miste Farinata di ceci Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di legumi Cappuccio 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 Cappuccio 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 Stracchino 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



Menù autunno-inverno 2026-2027

PRIMARIA E INFANZIA – NO FRUTTA SECCA NO LATTE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro NO FORMAGGIO Farinata di ceci Insalata mista Tris di verdure al vapore Pane Mele	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Patate lesse Pane Pere	Pizza SENZA MOZZARELLA Cavolo cappuccio all'olio Peperoni alla griglia Pane Mele	Pasta con verdure miste Frittata NO LATTE Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Banane	Risotto con carote NO FORMAGGIO Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Zucchine all'olio Pane Arance
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata NO LATTE Carote julienne Zucchine all'olio Pane Pere	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al vapore Insalata mista Spinaci all'olio Pane Banane	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi NO FORMAGGIO Insalata di fagioli Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Arance	Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Mele	Crema di zucchine con orzo Bocconcini di manzo Cappuccio julienne Patate lesse Pane Mele
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Insalata mista Pane Mele	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere	Riso al pomodoro Filetto di platessa al vapore 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 Mele

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 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – SENZA GLUTINE

Comune di Quinto di Treviso



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta S/G al pomodoro Stracchino S/G Insalata mista S/G Tris di verdure al vapore S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Riso pomodoro S/G Bocconcini di manzo S/G Carote julienne S/G Patate lesse S/G Pane S/G Pere	Pizza margherita S/G Cavolo cappuccio all'olio S/G Peperoni alla griglia S/G Pane S/G Mele	Pasta con verdure miste S/G Frittata S/G Carote julienne S/G Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Banane	Risotto con carote S/G Stracchino S/G Insalata mista S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Arance
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio S/G Frittata S/G Carote julienne S/G Zucchine all'olio S/G Pane S/G Pere	Pasta S/G al pomodoro Filetto di platessa al vapore S/G Insalata mista S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Banane	<u>Menù regionale Veneto</u> Risi e bisi S/G Formaggio Asiago S/G Cappuccio julienne S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Arance	Pasta S/G con verdure miste Scaloppine di tacchino S/G Melanzane alla griglia S/G Carote julienne S/G Pane S/G Mele	Crema di zucchine con riso S/G Bocconcini di manzo S/G Cappuccio julienne S/G Patate lesse S/G Pane S/G Mele
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta al ragù S/G Zucchine all'olio S/G Insalata mista S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	Ravioli S/G Formaggio lattiera S/G Cappuccio julienne S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Pere	Riso al pomodoro S/G Filetto di merluzzo al vapore S/G Insalata mista S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Arance	Pasta S/G con zucchine Bocconcini di manzo S/G Carote julienne S/G Broccoli al vapore S/G Pane S/G Banane	<u>Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione</u> Riso con verdure S/G Ricotta S/G Insalata mista S/G Tris di verdure al vapore S/G Pane 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.

Mele

Dussmann



Menù autunno-inverno 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA - FAVISMO

Comune di Morgano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre		Riso al pomodoro Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Patate lesse Pane Pere		Pasta con verdure miste (NO LEGUMI) Frittata Carote julienne Zucchine all'olio Pane Banane	
Dal 5 al 9 ottobre		Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Insalata mista Spinaci all'olio Pane Banane		Pasta con verdure miste (NO LEGUMI) Scaloppine di tacchino agli agrumi Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Yogurt di frutta	
Dal 12 al 16 ottobre		Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere		Pasta con crema di zucchine Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Broccoli al vapore Pane Banane	

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 2026-2027 PRIMARIA E INFANZIA – NO LATTE

Comune di Morgano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre					
Dal 28 settembre al 2 ottobre		Zuppa di farro (NO FORMAGGIO) Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Patate lesse Pane Pere		Pasta con verdure miste Frittata NO LATTE Carote julienne Fagiolini all'olio Pane Banane	
Dal 5 al 9 ottobre		Pasta al pomodoro (NO FORMAGGIO) Filetto di platessa al vapore Insalata mista Spinaci all'olio Pane Banane		Pasta con verdure miste (NO FORMAGGIO) Scaloppine di tacchino agli agrumi Melanzane alla griglia Carote julienne Pane Mele	
Dal 12 al 16 ottobre		Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Cappuccio julienne Carote prezzemolate Pane Pere		Pasta con crema di zucchini Bocconcini di manzo con polenta Carote julienne Broccoli al vapore Pane Banane	

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