



Menù invernale

Scuola primaria Mestrino

A.s. 2025-26

Comune di Padova



In vigore dal 01.12.2025 al 13.03.2026 con partenza dal lunedì della 2a settimana
Rientro da vacanze natalizie 07.01.2026 con ripartenza dal mercoledì della 1a settimana

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 22.12.25 al 24.12.25 Dal 07.01.26 al 09.01.26 Dal 02.02.26 al 06.02.26 Dal 02.03.26 al 06.03.26 Frutta o fine pasto:	Crema di lenticchie rosse decorticate con stelline Mozzarella Radicchio variegato Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Cellentani o stortini al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato con fettina di limone Carote a bastoncino Fagiolini all'olio Pane Macedonia monofrutto	Lasagne al forno con ragù di manzo (prevista della pasta in bianco in aggiunta) Finocchi julienne Bieta all'olio Pane Frullato di frutta 100%	Crema di verdura con stagione (cavolfiori o porri a rotazione) con risoni Bocconcini di tacchino dorati al forno Patate al forno/all'olio Cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Riso alle verdure di stagione (a rotazione con piselli o al cavolfiore) Frittata al formaggio o al prosciutto (a rotazione) Insalata Carote all'olio Pane Frutta fresca
2 Dal 01.12.25 al 05.12.25 Dal 12.01.26 al 16.01.26 Dal 09.02.26 al 13.02.26 Dal 09.03.26 al 13.03.26 Frutta o fine pasto:	Bigoli al ragù di manzo Carote all'olio Radicchio variegato Pane Frutta fresca	Riso alla zucca Fesa di tacchino o Prosciutto cotto o Mortadella di Bologna IGP Insalata mista Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Halibut gratinato al forno Fagiolini all'olio Cappuccio julienne Pane Yogurt da bere alla frutta	Minestra in brodo vegetale con stelline Arrosto di maiale al limone Purè di patate Finocchi julienne Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Stracchino Carote julienne Broccoli gratinati Pane Frullato di frutta 100%
3 Dal 08.12.25 al 12.12.25 Dal 19.01.26 al 23.01.26 Dal 16.02.26 al 20.02.26 Frutta o fine pasto:	Riso al pomodoro Tonno all'olio Cappuccio julienne Bieta all'olio Pane Frullato di frutta 100%	Farfalle panna e speck Oppure Pizza margherita al trancio Insalata Cavolfiori gratinati Pane Frutta fresca	Crema di verdure con crostini <i>oppure</i> crema di zucca con risoni Spezzatino di manzo Polenta Carote julienne Pane Frutta fresca	Pipe alla crema di zucchine Coscette di pollo al forno Finocchi julienne Piselli al tegame Pane Frutta fresca	Crema di legumi con ditalini Asiago Spinaci all'olio Radicchio variegato Pane semintegrale Macedonia plurifrutto (arancia e kiwi alternata a ananas e mela)
4 Dal 15.12.25 Al 19.12.25 Dal 26.01.26 Al 30.01.26 Dal 23.02.26 al 27.02.26 Frutta o fine pasto:	Crema di carote con risoni Uova strapazzate al formaggio Piselli in tegame Finocchi julienne Pane semintegrale Frutta fresca	Mezze penne a burro Spezzatino di pollo alla cacciatora Insalata Carote al burro Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Minestra in brodo di carne con stelline Polpette di legumi e manzo al pomodoro/Hamburger di legumi e manzo Purè di patate Cappuccio julienne Pane Frutta fresca	Riso con radicchio variegato Caciotta o Provolone dolce Zucchine trifolate Insalata Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro Polpette/sformato di halibut Carote julienne Finocchi gratinati Pane Frullato di frutta 100%

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione e distribuzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione e distribuzione.

Dussmann