



Dussmann Service



Menù settimanale

Primavera-Estate 2025-2026

COMUNE DI RONCADE

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 06 al 10 aprile	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI	Riso all'olio Seppioline in umido ^{2,4,9,12,14} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Pasta al pesto di basilico ^{1,7,8} Formaggio mozzarella ⁷ Zucchine gratinate ^{1,3,7,9} Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Riso con lenticchie al pomodoro (piatto unico) Cappuccino julienne Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta bio ⁷ Pane comune ¹
Dal 13 al 17 aprile	Crema di carote con orzo ^{1,6,10,11} Formaggio stracchino ⁷ Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Riso al pomodoro Filetto di platessa al limone ^{2,4,14} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ¹	Pasta alla crema di zucchine ^{1,3,7} Hummus di ceci Carote julienne Frutta fresca di stagione Crostoni 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 Frutta fresca di stagione Pane comune ¹
Dal 20 al 24 aprile	Pasta e fagioli cremosa (piatto unico) Cappuccino julienne Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Pasta al burro ¹ Scaloppine di tacchino agli agrumi Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Orzo alla caprese (pomodoro e mozzarella) ^{1,6,7,10,11} Frittata bio al forno ^{3,7} Insalata mista Frutta fresca di stagione 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 Frutta fresca di stagione Pane comune ¹
Dal 27 al 30 aprile	Pasta alla parmigiana ^{1,3,7} Hamburger di ceci e farro Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	Lasagne al ragù di manzo (piatto unico) ^{1,3,6,7,8,9,10} Cappuccino julienne Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione 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 ^{1,2,4,9,12,14} Finocchi julienne Frutta fresca di stagione Pane comune ¹	PRIMO MAGGIO

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 contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi