



Menù primaverile Scuola primaria e secondaria veicolato A.s. 23-24

*in tali giorni deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù

2. Insalata: 25g primaria, 30g secondarie, piselli: 60g dalla 1° alla 3° classi della primaria, 80g dalla 4° alla 5° classe della primaria e secondaria
3. Carote all'olio: 60g per la primaria e 75g per la secondaria. Pomodori: 55g dalla 1° alla 3° classi della primaria, 60g dalla 4° alla 5° classe della primaria e secondaria
4. Polpette di verdure preparate con zucchine, patate, carote, ricotta, uovo, parmigiano grattugiato, pangrattato, erba cipollina, sale
5. Sugo alla livornese: pomodoro, olive nere, capperi e prezzemolo
6. Sformato di pesce: base purè di patate, uova, parmigiano, halibut, pangrattato, sale, olio evo aromatizzato
7. 50% del servizio uova sode; 50% del servizio frittata

Comune di Padova



Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, della ricetta "pipe alla mammarosa".

Macedonia di frutta e yogurt in vasetto saranno forniti con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fossero disponibili i cucchiaini in acciaio in mensa.

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 01.04.24 Al 05.04.24 Frutta o fine pasto:	Carote bastoncino Noccioline ai formaggi Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Spaghetti al pomodoro e basilico Coscette di pollo Insalata Pane Frutta fresca	Risi e bisi Tonno all'olio Fagiolini all'olio Pane Macedonia mono e plurifrutto	Crema di verdura con risoni Maiale al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Lasagne alla pizzaiola Montasio Radicchio variegato Pane Frutta fresca
2 Dal 08.04.24 Al 12.04.24 Frutta o fine pasto:	Celentani al pomodoro Frittata al formaggio Finocchi julienne e mais Pane Frullato di frutta 100%	Riso agli asparagi Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane semintegrale Frutta fresca	Crema di verdure con stelline Tacchino arrosto Purè di patate Pane Frutta fresca	Bigoli al ragù di manzo Insalata Piselli al tegame ² Pane Yogurt alla frutta in vasetto	Caserecce arcobaleno (zucchine, patate, carote, pomodori) Halibut alla livornese ⁵ Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
3 Dal 18.03.24 Al 22.03.24 Dal 15.04.24 Al 19.04.24 Frutta o fine pasto:	Tortellini al prosciutto crudo alla mammarosa o alla parmigiana* Carote all'olio e pomodori ³ Pane Frutta fresca	Mezze penne alle melanzane Robiola Insalata Pane Frullato di frutta 100%	Crema di zucchine con orzo Bocconcini di pollo panati (prodotto fresco) Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso dell'orto Straccetti di manzo Spinaci al parmigiano Pane Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato al limone Pomodori Pane Frutta fresca
4 Dal 25.03.24 Al 29.03.24 Dal 22.04.24 Al 26.04.24 Frutta o fine pasto:	Stortini al ragù di carni bianche Cappuccio julienne Fagiolini al tegame Pane Frutta fresca	Farfalle con pesto alla genovese Seppie in umido o sformato di pesce ⁶ Carote julienne Pane Yogurt da bere alla frutta	Pipe alla mammarosa Polpette di verdure ⁴ Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Crema di ceci con ditalini Prosciutto cotto Alta qualità Patate al forno Pane Frutta fresca	Riso alla milanese con zafferano Uova sode/Frittata al formaggio ⁷ Insalata Pane Macedonia mono o plurifrutto

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 (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.

Dussmann