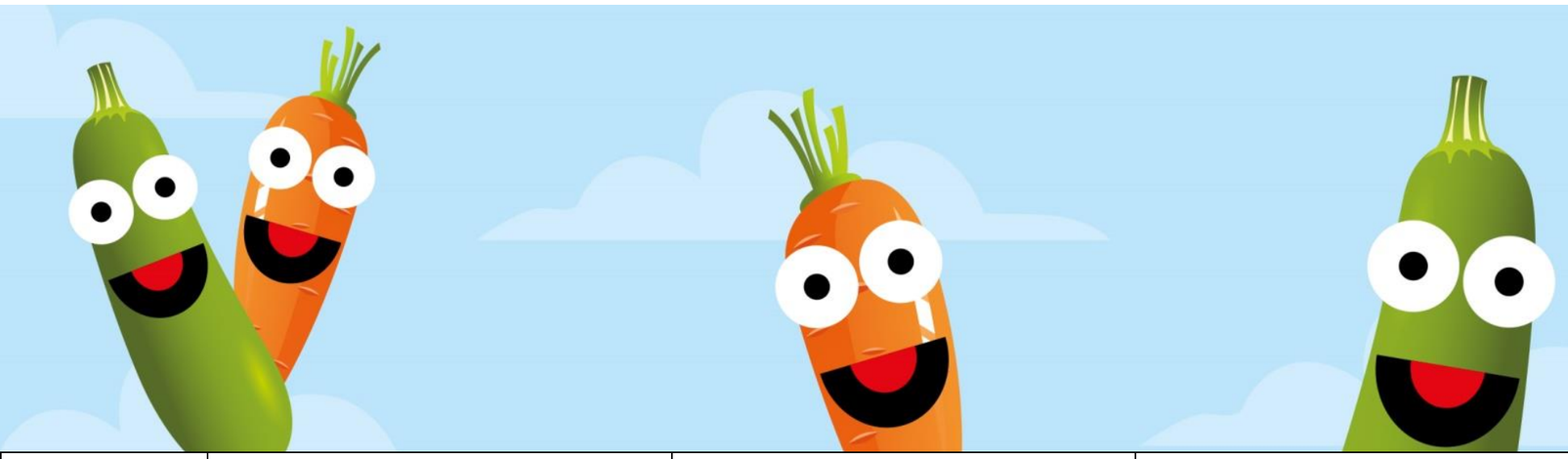


Dussmann Service

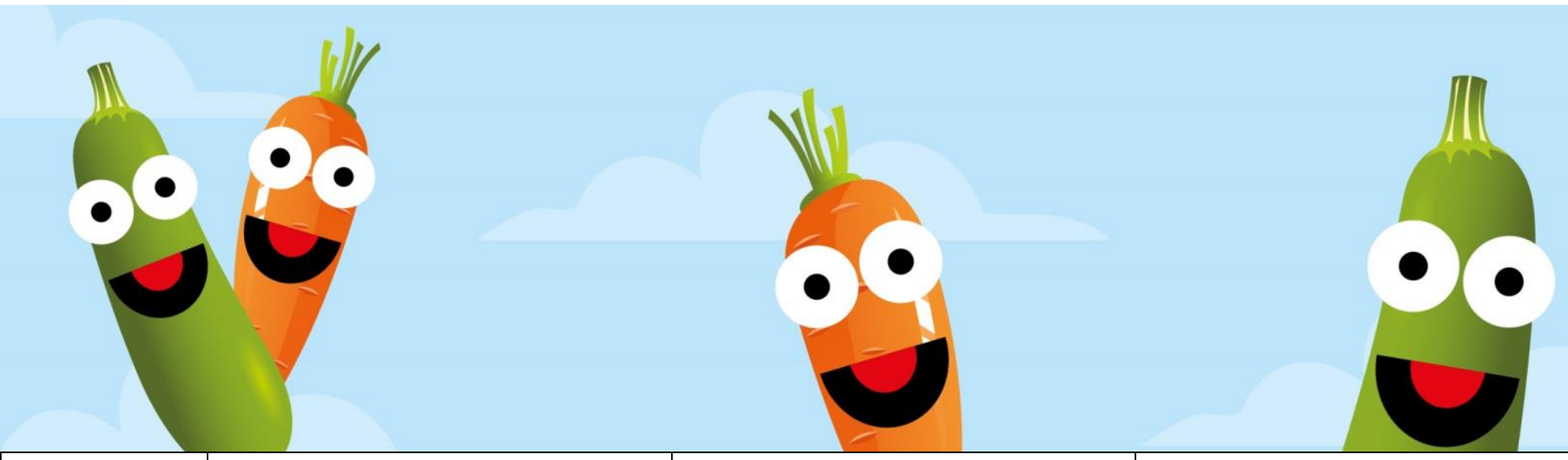
Menù settimanale

Centri estivi 2025-2026

CENTRI ESTIVI

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 29 giugno al 03 luglio	**Insalata di orzo con pesto e pomodorini (F)** **Tortino di ricotta e zucchine** **Patate al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta con sugo di verdure** **Filetto di platessa alla ligure** **Fagiolini in insalata (F)** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta con melanzane** **Caprese (F)** **Patate prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Crema di piselli** **Sformato di patate e formaggio** **Zucchine all'olio** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pizza margherita (piatto unico)** **Carote prezzemolate** **Tris di verdura estiva al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**
Dal 06 luglio al 10 luglio	**Gnocchi al pomodoro** **Formaggio latteria** **Peperoni al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Crema di porri e patate con riso** **Frittata alle verdure** **Patate al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Insalata di orzo con verdure (F)** **Hamburger di manzo** **Carote prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta con pomodori** **Formaggio Asiago** **Fagiolini trifolati** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta ai peperoni** **Fettine di tacchino agli aromi** **Patate prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**
Dal 13 luglio al 17 luglio	**Risotto alle zucchine** **Tortino di legumi** **Carote prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta e fagioli** **Formaggio latteria** **Pomodori al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Gnocchi al pomodoro e basilico** **Rollatina di pollo** **Peperonata** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pasta alla Norma** **Frittata al naturale** **Piselli al prezzemolo** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Pizza margherita (piatto unico)** **Peperoni al forno** **Fagiolini trifolati** **Frutta** **Pane comune[1]**
Dal 20 luglio al 24 luglio	**Pasta integrale al pomodoro** **Formaggio mozzarella** **Fagiolini all'olio** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Gnocchi al ragù** **Polpette di manzo** **Patate al forno** **Frutta** **Pane integrale[1]**	**Insalata di farro con verdure (F)** **Filetto di passera gratinato** **Fagiolini all'olio** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Tortellini in brodo vegetale** **Sformato di lenticchie** **Tris di verdure estive al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Risi e bisi** **Formaggio latteria** **Caponata** **Frutta** **Pane comune[1]**

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.Soia 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



Dussmann Service

Menù settimanale

Centri estivi 2025-2026

CENTRI ESTIVI

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dal 27 luglio al 31 luglio	**Insalata di orzo con pesto e pomodorini (F)** **Hamburger di legumi** **Patate al forno** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Minestra di riso con porri** **Lonza di maiale al latte** **Fagiolini in insalata (F)** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Passato di verdura con riso** **Caprese (F)** **Patate prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Risotto di pesce** **Insalata di tonno e verdurine** **Peperoni alla griglia** **Frutta** **Pane comune[1]**	**Gnocchi pomodoro e basilico** **Straccetti di pollo agli aromi** **Carote prezzemolate** **Frutta** **Pane comune[1]**

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.Soia 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

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.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto.