

Menù autunno-inverno 2026-2027
PRIMARIA E INFANZIA

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 21 al 25 settembre	Menù di benvenuto Pasta al ragù di manzo (piatto unico) Fagiolini all'olio Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro e ricotta Hamburger di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con crostini di pane Filetto di platessa al pomodoro Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Peperoni alla griglia Pane Yogurt di frutta
Dal 28 settembre al 2 ottobre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda Peperoni alla griglia Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con carote Stracchino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 5 al 9 ottobre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Veneto Risi e bisi Formaggio Asiago Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Crema di zucchine con orzo Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 12 al 16 ottobre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù Giornata Mondiale dell'Alimentazione Orzotto con verdure Farinata di ceci Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione

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
PRIMARIA e INFANZIA

Comune di RONCADE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste Scaloppine di tacchino agli agrumi Piselli al vapore Pane Banane	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda di stagione Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda di stagione Pane Mele	Vellutata di Zucca e crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Pere	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Verdura cruda di stagione Pane Arance
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Fagiolini all'olio Pane Arance	Orzotto con verdure Bocconcini di pollo al limone Verdura cruda di stagione Pane Mele	Pizza Margherita (piatto unico) Finocchi julienne Spinaci all'olio Pane Pere	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda di stagione Pane Banane	**Menù di Halloween**
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Pane Mele	Riso all'olio Filetto di platessa gratinato Fagiolini all'olio Pane Yogurt di frutta	Minestra d'orzo Petto di pollo alla salvia Verdura cruda di stagione Pane Pere	Menù regionale Emilia-Romagna Lasagne alla bolognese (piatto unico) Insalata mista Piselli al vapore Pane Banane	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda di stagione Pane Mele
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di Zucca Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda di stagione Pane Banane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Piselli al prezzemolo Pane Pere	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda di stagione Pane Mele	Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta Pasta al pomodoro	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio Verdura cruda di stagione Pane Arance

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

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 16 novembre al 20 novembre	Risotto con zucchine Mozzarella Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di manzo (piatto unico) Fagiolini all'olio Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro e ricotta Hamburger di legumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con crostini di pane Filetto di platessa al pomodoro Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Peperoni alla griglia Pane Yogurt di frutta
Dal 23 novembre al 27 novembre	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Tris di verdure al vapore Pane Yogurt di frutta	Zuppa di farro Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di carote Formaggio Asiago Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Risotto con carote Stracchino Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 30 novembre al 04 dicembre	Riso all'olio Frittata Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa gratinato Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure miste Scaloppine di Tacchino agli agrumi Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita (piatto unico) Finocchi Julienne Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Crema di zucchine con orzo Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta fresca di stagione
Dal 07 dicembre al 11 dicembre	Pasta e fagioli (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Ravioli di ricotta e spinaci alla salvia Formaggio latteria Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Farinata di ceci Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di manzo con polenta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione

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