

Menù autunno-inverno
PRIMARIA E INFANZIA NO PESCE

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 Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio **Mozzarella** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Bocconcini di pollo al limone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta con verdure miste Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio **Fagioli** Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Minestra d'orzo Petto di pollo alla salvia Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna Lasagne alla bolognese (piatto unico) Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro **Stracchino** Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio 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 – SENZA GLUTINE

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste S/G Scaloppine di tacchino agli agrumi S/G Piselli al vapore S/G Pane Frutta	**Pasta con ragù (piatto unico) S/G** Verdura cruda S/G Pane S/G Yogurt alla frutta S/G	Riso al pomodoro S/G Frittata S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G	**Vellutata di zucca S/G** Stracchino S/G Carote prezzemolate S/G Pane S/G Frutta S/G	Pasta all'olio S/G **Filetto di platessa al vapore S/G** Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto S/G **Stracchino S/G** Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Frutta S/G	**Riso con verdure S/G** Bocconcini di pollo al limone S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G	**Pizza S/G (piatto unico)** Verdura cruda S/G Spinaci all'olio S/G Pane S/G Pere S/G	Pasta pomodoro S/G **Hamburger manzo S/G** Patate al forno S/G Yogurt di frutta S/G Pane S/G	Pasta all'olio S/G Frittata S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro S/G Mozzarella S/G Carote all'olio S/G Pane S/G Frutta S/G	Riso all'olio S/G **Filetto di platessa al vapore S/G** Fagiolini all'olio S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	**Riso al pomodoro S/G** Petto di pollo alla salvia S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G	Menù regionale Emilia-Romagna **Lasagne S/G (piatto unico)** Verdura cruda S/G Peperoni al forno S/G Pane S/G Frutta S/G	Pasta al pesto S/G Frittata S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca S/G Scaloppine di tacchino agli agrumi S/G Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G	Yogurt alla frutta Pasta al pomodoro S/G **Filetto di platessa al vapore S/G** Piselli al prezzemolo S/G Pane S/G Frutta S/G	Pasta all'olio S/G **Mozzarella S/G** Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G	**Riso con verdure S/G** Ricotta S/G Patate prezzemolate S/G Pane S/G Yogurt di frutta S/G	**Pizza margherita (piatto unico) S/G** Verdura cruda S/G Pane S/G Frutta S/G

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 - VEGANA

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste **Ceci** Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane **Purea di frutta**	Riso al pomodoro **Fagioli** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini **Ceci** Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio **Lenticchie** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	**Pasta all'olio** Hamburger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	**Pizza senza mozzarella** Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween Spaghetti al pomodoro **Lenticchie** Patate Pane Frutta	Pasta all'olio **Fagioli** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta con verdure miste **Fagioli** Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio **Lenticchie** Fagiolini all'olio Pane **Purea alla frutta**	Minestra d'orzo **Fagioli** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna **Pasta ragù verdure** Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	**Pasta all'olio** **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro **Fagioli** Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure **Lenticchie** Patate prezzemolate Pane **Purea di frutta**	**Pizza senza mozzarella** Spinaci all'olio 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 – VEGETARIANA

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste **Ceci** Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane Yogurt	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio **Lenticchie** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta con verdure miste Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio **Lenticchie** Fagiolini all'olio Pane Yogurt	Minestra d'orzo **Fagioli** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna **Lasagne vegetariane** Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro **Fagioli** Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt	Pizza margherita Spinaci all'olio 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 – FAVISMO NO LEGUMI

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste NO LEGUMI Scaloppine di tacchino agli agrumi **Carote al vapore** Pane Frutta fresca di stagione	**Pasta con ragù (piatto unico)** Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata zucca con crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto **Stracchino** **Zucchine** Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure NO LEGUMI Bocconcini di pollo al limone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Filetto di platessa gratinato **Zucchine all'olio** Pane Yogurt alla frutta	Minestra d'orzo NO LEGUMI Petto di pollo alla salvia Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna Lasagne alla bolognese (piatto unico) Verdura cruda **Carote lesse** Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno **Carote al prezzemolo** Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio **Mozzarella** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure NO LEGUMI Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio 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 - LATTOVEGETARIANA

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste **Mozzarella** Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane Yogurt di frutta		Vellutata zucca con crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure **Mozzarella** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione		MENU HALLOWEEN	
Dal 2 al 6 novembre	Pasta con verdure miste Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio **Fagioli** Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta		Menù regionale Emilia-Romagna **Pasta ragù verdure (piatto unico)** Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata zucca **Ceci** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro **Stracchino** Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione		Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	

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 – NO CARNE

Comune di Roncade

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 ottobre	Pasta con verdure miste **Mozzarella** Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata zucca con crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	Pasta al pesto Hamburger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure **Ricotta** Patate prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Filetto di platessa gratinato Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Minestra d'orzo **Mozzarella** Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna **Lasagne vegetariane (piatto unico)** Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Ricotta Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio 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 – NO FORMAGGI STAGIONATI

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 Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie (piatto unico) Verdura cruda Pane Yogurt di frutta	Riso al pomodoro Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Vellutata di zucca con crostini Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di platessa al forno Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 ottobre	**Pasta all'olio** Hamburger di legumi Fagiolini Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Bocconcini di pollo al limone Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Verdura cruda Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Menù di Halloween	Pasta all'olio Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 novembre	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio **Filetto di platessa al vapore** Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Minestra d'orzo Petto di pollo alla salvia Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Menù regionale Emilia-Romagna **Pasta al ragù (piatto unico)** Verdura cruda Piselli al vapore Pane Frutta fresca di stagione	**Pasta all'olio** Frittata Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione
Dal 9 al 13 novembre	Vellutata di zucca Scaloppine di tacchino agli agrumi Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro **Filetto di platessa al vapore** Piselli al prezzemolo Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Farinata di ceci Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione	Orzotto con verdure Ricotta Patate prezzemolate Pane Yogurt di frutta	Pizza margherita (piatto unico) Spinaci all'olio 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