



# SPES

Servizi alla Persona  
Educativi e Sociali

## MENU' PRIMARIA Autunno/Inverno



### Lunedì

### Martedì

### Mercoledì

### Giovedì

### Venerdì

1

Pasta all'ortolana  
Formaggio **SG**  
Finocchi **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Crema di ceci e zucca con riso  
Frittata **SG**  
Cavolfiori cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Riso all'olio EVO **SL SG**  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Spinaci saltati **SL SG**  
Pane **SL**  
Torta allo yogurt

Gnocchi di patate al ragù di manzo  
Cappuccio **SL SG**  
Carote cotte all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Passato di verdure invernali con  
pastina  
Bocconcini di pollo **SL SG**  
Patate al forno o lessate **SG**  
Frutta fresca invernale **SL SG**  
Pane **SL**

2

Pasta al pomodoro  
Rollè di tacchino **SG**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Crema di carote con riso  
Hamburger di vitellone **SL SG**  
Finocchi **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Riso all'olio EVO **SL SG**  
Piselli al prezzemolo **SL SG**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta all'olio EVO e grana  
Filetto di platessa dorata al forno **SL**  
Cappuccio **SL SG**  
Frutta fresca invernale **SL SG**  
Pane **SL**

Passato di verdure invernali con  
pastina  
Pizza o Formaggio  
Insalata **SL**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

3

Pasta con lenticchie  
Formaggio **SG**  
Finocchi **SL SG**  
Frutta fresca invernale **SL SG**  
Pane **SL**

Pasta al pomodoro  
Petto di pollo **SL**  
Cappuccio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Passato di verdure invernali con  
pastina  
Filetti di merluzzo al forno **SL**  
Radicchio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta al burro e salvia  
Prosciutto cotto **SL SG**  
Tris di Verdure invernali cotte **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Risotto alla zucca **SG**  
Frittata **SG**  
Carote **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

4

Pasta e fagioli  
Formaggio **SG**  
Carote **SL SG**  
Frutta fresca invernale **SL SG**  
Pane **SL**

Passato di verdure invernali con  
pastina  
Lonza di maiale al latte **SG**  
Spinaci saltati **SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Lasagne o pasta al ragù di carne  
bianca  
Insalata **SL SG**  
Pane **SL**  
Yogurt alla frutta **SG**

Risotto alla zucca **SG**  
Frittata **SG**  
Cavolfiori cotti all'olio **SL SG**  
Pane **SL**  
Frutta fresca invernale **SL SG**

Pasta al pomodoro  
Filetto di platessa dorata al forno **SL**  
Patate al forno o lessate **SL SG**  
Pane **SL**  
Budino

**SL** Prodotto senza lattosio **SG** Prodotto senza glutine Prodotto contenente maiale

### NOTE

- Nelle situazioni di emergenza o di difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime, la scuola si riserva di variare il menù. La variazione al menù sarà esposta in visione il giorno stesso.
- La somministrazione della merenda può subire uno spostamento di orario o di giorno in base alle esigenze scolastiche (es. laboratori, uscite, eventi ecc.).
- Le tipologie di merende consistono in frutta fresca, purea o succo al 100% di frutta (senza zuccheri), biscotti, fette biscottate, cracker, budino, yogurt o torta.
- Le tipologie di pasta (gramigna, mezze penne, ecc.), di cereale (orzo, farro, miglio, grano, riso, ecc.) o di verdure possono variare in base all'età e al gradimento dei bambini.
- La tipologia di pesce o il taglio della carne (fettine, macinato ecc.) utilizzati potrebbero variare per andare in contro al maggior gradimento dei bambini.
- Le principali tipologie di formaggio sono asiago, montasio, caciotta fresca o stagionata, ricotta e robiola.
- Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica) sono definite nel Capitolato Speciale di appalto e riportate nella specifica ricetta nel ricettario settimanale disponibile presso il portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it)
- L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario settimanale, disponibile sul portale web [www.spes.pd.it](http://www.spes.pd.it).