



Menu: MENU' 3-6 anni ULSS2 Marca Trevigiana - Pranzo
Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett. 1	Risotto alla zucca Uova strapazzate senza latte e derivati Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta all'olio EVO e grana Spezzatino di tacchino con verdure Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta e fagioli Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Crema di carote con orzo Polpettine di manzo in umido Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Patate lessate Pane	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorata al forno Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane
Pranzo					
Sett. 2	Risotto con crema di spinaci Burger di lenticchie e verdure Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Vellutata di patate e porri con pastina Rolle di tacchino Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta con broccoli Asiago Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta al pomodoro Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane
Pranzo					
Sett. 3	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Passato di verdure invernali con pastina Caciottina fresca Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Polenta Pane	Pasta al ragu di manzo Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Riso all'olio EVO Polpettine di legumi Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta all'olio EVO e grana Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane
Pranzo					
Sett. 4	Minestra di riso e sedano Medaglione di piselli Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Pasta al pomodoro Caciottina fresca Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Crema di zucca con riso Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Bocconcini di tacchino con polenta e patate Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane	Risotto al radicchio Filetto di platessa al limone Verdure invernali cotte Verdure invernali crude Pane
Pranzo					

Lo spuntino della mattina è a base di frutta fresca. La merenda pomeridiana è a base di frutta fresca, pane, yogurt. Le informazioni relative agli ingredienti delle ricette che possono essere causa delle più frequenti allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Sola	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Soffiti
Piatto unico														
Bocconcini di tacchino con polenta e patate	P													
Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta				P										
Pasta al ragù di manzo	P		P				P							
Pasta e fagioli	P		P				P							
Primi														
Crema di carote con orzo	P		P				P							
Crema di zucca con riso			P				P							
Minestra di riso e sedano			P				P							
Passato di verdure invernali con pastina	P		P				P							
Pasta al pomodoro	P		P				P							
Pasta all'olio EVO e grana	P		P				P							
Pasta all'ortolana	P		P				P							
Pasta con broccoli	P		P				P							
Riso all'olio EVO														
Risotto al radicchio			P				P							
Risotto alla zucca			P				P							
Risotto con crema di spinaci			P				P							
Vellutata di patate e porri con pastina	P		P				P							
Secondi														
Asiago							P							
Bocconcini di pollo														P
Burger di lenticchie e verdure	P													
Caciottina fresca							P							
Filetti di merluzzo al pomodoro	P			P										



03/09/2025

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soya	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Secondi														
Filetto di platessa al limone				P										
Filetto di platessa dorata al forno	P			P										
Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati			P											
Medaglione di piselli	P		P				P							
Polpette di legumi	P		P				P							
Polpettine di manzo in umido			P				P		P					
Rollè di tacchino							P							
Spezzatino di tacchino con verdure	P								P					
Uova strapazzate senza latte e derivati			P											
Contorni														
Patate lesstate														
Polenta														
Verdure invernali cotte														
Verdure invernali crude														
Pane e Prodotti da forno														
Pane	P													



03/09/2015



Menu: MENU' 3-6 anni ULSS2 Marca Trevigiana - Pranzo Primavera

Lunedì

Pasta al pesto
Uova strapazzate senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Minestra d'orzo
Polpette di legumi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Passato di verdure estive con riso
Bocconcini di pollo
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Patate lessate
Pane

Pasta al pomodoro
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Risotto con zucchine
Stracchino
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Giovedì

Pasta all'ortolana
Frittata senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Risotto con crema di zucchine
Petto di pollo alla salvia
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta alla pizzaioia
Bocconcini di manzo agli aromi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Mercoledì

Risotto con crema di spinaci
Uova strapazzate senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta al pomodoro
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Risotto con crema di zucchine
Petto di pollo alla salvia
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Venerdì

Pasta al ragù di pesce (piatessa)
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta all'ortolana
Frittata senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Risotto con crema di zucchine
Petto di pollo alla salvia
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta alla pizzaioia
Bocconcini di manzo agli aromi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Lo spuntino della mattina è a base di frutta fresca. La merenda pomeridiana è a base di frutta fresca, pane, yogurt. Le informazioni relative agli ingredienti della ricette che possono essere causa delle più frequenti allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Menu: MENU' 12-36 mesi ULSS2 Marca Trevigiana - Pranzo
Inverno



Lunedì

1 Risotto alla zucca
Uova strapazzate senza latte e derivati
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

2 Risotto con crema di spinaci
Burger di lenticchie e verdure
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

3 Pasta all'ortolana
Bocconcini di pollo
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

4 Minestra di riso e sedano
Medaglione di piselli
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Martedì

Pasta all'olio EVO e grana
Spezzatino di tacchino con verdure
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Vellutata di patate e porri con pasta
Rolle di tacchino
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Passato di verdure invernali con pasta
Caciottina fresca
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Polenta
Pane

Pasta al pomodoro
Caciottina fresca
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Mercoledì

Pasta e fagioli
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Pasta al pomodoro
Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Pasta al ragù di manzo
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Crema di zucca con riso
Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Giovedì

Crema di carote con orzo
Polpettine di manzo in umido
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Patate lessate
Pane

Pasta con broccoli
Asiago
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Riso all'olio EVO
Polpettine di legumi
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Bocconcini di tacchino con polenta e patate
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Venerdì

Pasta al pomodoro
Filetto di platessa dorata al forno
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Pasta all'olio EVO e grana
Filetti di merluzzo al pomodoro
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Risotto al radicchio
Filetto di platessa al limone
Verdure invernali cotte
Verdure invernali crude
Pane

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Sola	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Soffiti
-------------	---------------------	-----------	------	-------	----------	------	-------	-----------------	--------	--------	--------	--------	-----------	---------

Piatto unico

Bocconcini di tacchino con polenta e patate	P									P				
Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta				P						P				
Pasta al ragù di manzo	P		P				P							
Pasta e fagioli	P		P				P							

Primi

Crema di carote con orzo	P		P				P							
Crema di zucca con riso			P				P							
Minestra di riso e sedano			P				P		P					
Passato di verdure invernali con pastina	P		P				P		P					
Pasta al pomodoro	P		P				P							
Pasta all'olio EVO e grana	P		P				P							
Pasta all'ortolana	P		P				P		P					
Pasta con broccoli	P		P				P		P					
Riso all'olio EVO														
Risotto al radicchio			P				P			P				
Risotto alla zucca			P				P			P				
Risotto con crema di spinaci			P				P			P				
Vellutata di patate e porri con pastina	P		P				P		P					



03/10/2024

Secondi

Asiago							P							
Bocconcini di pollo													P	
Burger di lenticchie e verdure	P													
Caciottina fresca							P							
Filetti di merluzzo al pomodoro	P			P										
Filetto di platessa al limone				P										
Filetto di platessa dorata al forno	P			P										
Frittata al forno con verdure invernali senza latte e derivati			P											
Medaglione di piselli	P		P				P							
Polpette di legumi	P		P				P							
Polpettine di manzo in umido			P				P		P					

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce

Elenco degli allergeni

Nome piatto	Cereali con glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Lupini	Molluschi	Solfiti
Secondi														
Rollè di tacchino							P							
Spezzatino di tacchino con verdure	P									P				
Uova strapazzate senza latte e derivati			P											
Contorni														
Patate lessate														
Polenta														
Verdure invernali cotte														
Verdure invernali crude														
Pane e Prodotti da forno														
Pane	P													



03/10/2024

NB: si informa che non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Legenda: P = presente; T = tracce



Menu: MENU" 12-36 mesi ULSS2 Marca Trevigiana - Pranzo
Primavera

03/10/2024

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pasta al pesto
Uova strapazzate senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Minestra d'orzo
Polpette di legumi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta al pomodoro
Scaloppine di tacchino al limone
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Insalata di riso con melanzane e zucchine
Stracchino
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta al ragù di pesce (platessa)
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Passato di verdure estive con riso
Bocconcini di pollo
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Patate lessate
Pane

Pasta alla crema di zucchine e ricotta
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Cous cous di verdure estive
Tortino di ceci al pomodoro
Verdure estive cotte
Verdure estive crude
Pane

Pasta all'ortolana
Frittata senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Riso al pomodoro
Polpette di pesce
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Crema di carote con orzo
Mozzarella
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta al pomodoro
Petto di pollo alla salvia
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Risotto ai porri
Uova strapazzate senza latte e derivati
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Focaccia al pomodoro
Mozzarella
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta alla crema di zucchine
Filetti di merluzzo al pomodoro
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta alla pizzaiola
Bocconcini di manzo agli aromi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Riso con piselli
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Passato di verdure estive con riso
Polpette di legumi
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Orzo alla caprese
Uova sode
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

Pasta alla crudaiola
Filetto di platessa al limone
Verdure estive crude
Verdure estive cotte
Pane

1

2

3

4

TABELLA LATTANTI FINO AI 12 MESI RELATIVA AL MENU' STANDARD 12-36 MESI - autunno/inverno 03/10/2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto alla zucca Uova strapazzate senza latte e derivati Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Pasta all'olio evo Carne bianca Verdure invernali cotte Olio evo 5g	PIATTO UNICO Pasta e fagioli decorficati Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Crema di carote con orzo Polpettine di manzo Verdure invernali cotte Patate lessate Olio evo 5g	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorata al forno Verdure invernali cotte Olio evo 5g
Risotto con crema di spinaci Burger di lenticchie e verdure Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Vellutata di patate e porri con pastina Carne bianca Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Pasta al pomodoro Frittata al forno senza latte e derivati Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Pasta con broccoli Mozzarella Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Filetto di persico al pomodoro con patate in umido e polenta Verdure invernali cotte Olio evo 5g
Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Passato di verdure con pastina Caciottina fresca Verdure invernali cotte Olio evo 5g	PIATTO UNICO Pasta al ragù di manzo Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Riso all'olio evo Lenticchie in umido decorficcate Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Pasta all'olio evo Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure invernali cotte Olio evo 5g
Minestra di riso e sedano Medaglioni di piselli Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Pasta al pomodoro Robiola o mozzarella Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Crema di zucca con riso Frittata al forno senza latte e derivati Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Bocconcini di tacchino con polenta e patate Verdure invernali cotte Olio evo 5g	Risotto al radicchio Filetto di platessa al limone Verdure invernali cotte Olio evo 5g

* Modificare la consistenza degli alimenti (frullando o tritando) in base alla capacità masticatoria dei bambini.



03/10/2024

TABELLA LATTANTI FINO AI 12 MESI RELATIVA AL MENU' STANDARD 12-36 MESI - primavera/estate

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pesto Uova strapazzate senza latte e derivati Verdure estive cotte Olio evo 5g	Minestra d'orzo* Polpette di legumi decorticati Verdure estive cotte Olio evo 5g	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino al limone Verdure estive cotte Olio evo 5g	Insalata di riso con melanzane e zucchine* Robiola o mozzarella Verdure estive cotte Olio evo 5g	PIATTO UNICO Pasta al ragù di pesce Verdure estive cotte Olio evo 5g
Passato di verdure con riso Bocconcini di pollo Verdure estive cotte Patate lessate Olio evo 5g	PIATTO UNICO Pasta alla crema di zucchine e ricotta Verdure estive cotte Olio evo 5g	Cous cous di verdure Tortino di ceci al pomodoro Verdure estive cotte Olio evo 5g	Pasta all'ortolana Frittata senza latte e derivati Verdure estive cotte Olio evo 5g	Riso al pomodoro Polpette di pesce Verdure estive cotte Olio evo 5g
Crema di carote con orzo Mozzarella Verdure estive cotte Olio evo 5g	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Verdure estive cotte Olio evo 5g	Risotto ai porri Uova strapazzate senza latte e derivati Verdure estive cotte Olio evo 5g	Focaccia al pomodoro Mozzarella Verdure estive cotte Olio evo 5g	Pasta alla crema di zucchine Filetti di merluzzo al pomodoro Verdure estive cotte Olio evo 5g
Pasta alla pizzaiola Bocconcini di manzo agli aromi Verdure estive cotte Olio evo 5g	PIATTO UNICO Pasta con piselli Verdure estive cotte Olio evo 5g	Passato di verdure con riso Polpette di legumi Verdure estive cotte Olio evo 5g	Orzo alla caprese* Uova sode Verdure estive cotte Olio evo 5g	Pasta alla crudaioia Filetto di platessa al limone Verdure estive cotte Olio evo 5g

* Modificare la consistenza degli alimenti (frullando o tritando) in base alla capacità masticatoria dei bambini.