

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal  
06/11/2022  
Comune di Levate

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	<p>Farfalle allo zafferano Frittata Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchi al pomodoro Platessa* gratinata Carota julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucchine e curry Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con orzo Bocconcini di tacchino in umido Carote julienne Pane Yogurt alla frutta</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
<b>2</b>	<p>Insalata mista Pizza margherita Pane integrale Yogurt alla frutta</p>	<p>Crema di verdure con farro Fusi di pollo Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Bieta* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Antipasto di verdure* al forno Tubetti con crema di fagioli Pane Budino al cioccolato</p>	<p>Risotto al pomodoro Merluzzo* dorato Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca</p>
<b>3</b>	<p>Penne integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Ravioli di magro burro e salvia Uova strapazzate Fagiolini* all'olio Pane Yogurt alla frutta</p>	<p>Fusilli alla contadina Scaloppina di pollo Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdura con orzo Cotoletta di lonza Spinaci* al vapore Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Limanda * gratinata Carote* e mais Pane Frutta fresca</p>
<b>4</b>	<p>Risotto zucca e stracchino Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di verdure con farro Straccetti di tacchino dorati Cavolfiori* gratinati Pane Frutta fresca</p>	<p>Pennette olio e grana Merluzzo*alla mediterranea Insalata Pane Yogurt alla frutta</p>	<p>Fagiolini*e carote*a vapore Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Sedani con crema di zafferano Lenticchie in umido Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.



Dussmann Service



Dussmann

