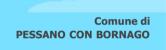


Menu estivo - A.S. 2023/2024 NO LATTE E DERIVATI Scuole materna, primaria e secondaria







sett	imana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sett	imana	CAROTE JULIENNE*	Marteur	Mercoledi	PASTA CON VERDURE^	PASTA INTEGRALE AL
	1	POMODORI IN INSALATA GNOCCHI AL RAGU' NO LATTE PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO DI RISO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO LATTE STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE NO LATTE INSALATA MISTA PANE GELATO NO LATTE	PASTA CON VERDORE." NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO NO LATTE PEPITE DI PESCE^ NO LATTE CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
	2	PASTA POMODORO E OLIVE NO LATTE TONNO ALL'OLIO CAROTE PREZZEMOLATE PANE FRUTTA	RISOTTO ALLA SALVIA NO LATTE ARROSTO DI LONZA NO LATTE POMODORI IN INSALATA FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA ROSSA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO LATTE ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO LATTE INSALATA DI POLLO CON VERDURE PANE INTEGRALE GELATO NO LATTE	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO LATTE BURGER DI MERLUZZO^ NO LATTE INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
	3	PASTA AL POMODORO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO LATTE TORTINO ALLE VERDURE NO LATTE PISELLI^ PANE INTEGRALE FRUTTA	INSALATA DI RISO NO LATTE TONNO ALL'OLIO POMODORI IN INSALATA PANE BUDINO DI RISO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO LATTE BURGER DI LEGUMI NO LATTE INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO LATTE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
	4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA ROSSA TONNO ALL'OLIO PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE NO LATTE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO LATTE PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO NO LATTE COTOLETTA DI LONZA SPINACI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO NO LATTE SFORMATO DI PATATE NO LATTE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO LATTE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE 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 (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.