Menù primaverile 2024
Scuola primaria

Comune di
LATISANA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5 **Dal 6 al 10/05**	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO CAROTE ALLA JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO ASIAGO PISELLI* IN TEGAME PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI PESCE* VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLE ZUCCHINE* UOVA SODE/STRAPAZZATE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PATATE E CAROTE* HAMBURGER DI MANZO VERDURA COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA
6 **Dal 13 al 17/05**	RISO ALLO ZAFFERNAO MOZZARELLA VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA UOVA SODE/STRAPAZZATE PATATE AL VAPORE E VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO VERDURA COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI* E PATATE CON ORZO FILETTO DI HALIBUT* AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO POLPETTE DI MANZO AL SUGO CAROTE* ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA
7 **Dal 20 al 24/05**	PASTA AL RAGU' ALLA BOLOGNESE VERDURA CRUDA DI STAGIONE FAGIOLINI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLE ZUCCHINE* STRACCHINO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE* FRITTATA VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA POMODORO E RICOTTA AFFETTATO DI FESA DI TACCHINO VERDURA COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
8 **Dal 03 al 05/04** **Dal 27 al 31/05**	PASTA AL PESTO FRITTATA AGLI SPINACI* CAROTE* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE* HAMBURGER DI MANZO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA FORMAGGIO PATATE AL VAPORE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALL'OLIO FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO AL FORNO FAGIOLINI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA

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.

Dussmann