

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dall'
06/11/2022 – Comune di
Levate- FAVISMO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farfalle allo zafferano Frittata CAROTE *all'olio Pane COMUNE Frutta fresca	PASTA al pomodoro Platessa* AL VAPORE Carota julienne Pane Frutta fresca	Risotto zucchine e curry Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca	Crema di verdure con RISO- NO NO LEGUMI, NO SPINACI Bocconcini di tacchino in umido Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	PASTA ALL'OLIO E GRANA MERLUZZO AL VAPORE* Zucchine* ALL'OLIO Pane Frutta fresca
2	Insalata mista Pizza margherita Pane COMUNE Yogurt alla frutta	Crema di verdure con RISO- NO SPINACI, NO LEGUMI Fusi di pollo ZUCCHINE*all'olio Pane Frutta fresca	Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale CAROTE* all'olio Pane Frutta fresca	Tubetti OLIO E GRANA FRITTATA Antipasto di verdure* al forno- NO SPINACI, NO PISELLI, NO FAGIOLINI Pane YOGURT ALLA FRUTTA	Risotto al pomodoro Merluzzo* AL VAPORE Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca
3	Penne integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca	PASTA burro e salvia Uova strapazzate ZUCCHINE* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Fusilli alla contadina- NO SPINACI, NO PISELLI, NO FAGIOLINI Scaloppina di pollo Carote* al forno Pane Frutta fresca	Crema di verdura con RISO- NO SPINACI, NO LEGUMI FETTINA di lonza al VAPORE INSALATA Pane COMUNE Frutta fresca	Riso olio e grana Limanda * AL VAPORE Carote* e mais Pane Frutta fresca
4	Risotto zucca* e stracchino Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con RISO- NO SPINACI, NO LEGUMI Straccetti di tacchino AL FORNO Cavolfiori* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Pennette olio e grana Merluzzo*alla mediterranea Insalata Pane Yogurt alla frutta	Carote*al vapore Elicoidali al ragù Pane COMUNE Frutta fresca	Sedani con crema di zafferano FORMAGGIO FRESCO ZUCCHINE* all'olio Pane Frutta fresca

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.