

## Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dall'  
06/11/2022 – Comune di  
Levate- NO CARNE

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