

Menù autunno/inverno

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

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|--|--|---|---|
| 1 | <p>Farfalle allo zafferano Frittata Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p> | <p>PASTA 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>PASTA ALL'OLIO E GRANA Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p> |
| 2 | <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 ALLA VANIGLIA- NO FRUTTA SECCA</p> | <p>Risotto al pomodoro Merluzzo* dorato Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca</p> |
| 3 | <p>Penne integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p> | <p>PASTA 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> |
| 4 | <p>Risotto zucca* e stracchino Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca</p> | <p>Vellutata di verdure con farro Straccetti di tacchino dorati Cavolfiori* gratinate 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.