

Menù autunno/inverno

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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISO SG allo zafferano Frittata SG Fagiolini *all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Gnocchi* SG al pomodoro Platessa* gratinata SG Carota julienne SG Pane SG Frutta fresca	Risotto zucchine e curry SG Formaggio Asiago SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca	Crema di verdure SG con RISO SG Bocconcini di tacchino in umido SG Carote julienne SG Pane SG Yogurt alla frutta	Pasta SG al pesto SG PISELLI* SG al pomodoro SG Zucchine* gratinate SG Pane SG Frutta fresca
2	Insalata mista SG Pizza margherita SG Pane SG Yogurt alla frutta	Crema di verdure SG con RISO SG Fusi di pollo SG Fagiolini*all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Pasta SG pomodoro e broccoli* SG Primo sale SG Bieta* all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Antipasto di verdure* al forno SG Pasta SG con crema di PISELLI* SG Pane SG Budino al cioccolato SG	Risotto al pomodoro SG Merluzzo* dorato SG Insalata verde e rossa SG Pane SG Frutta fresca
3	Pasta SG con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline SG Insalata SG Pane SG Frutta fresca	Ravioli di magro* SG burro e salvia Uova strapazzate SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Yogurt alla frutta	Pasta SG alla contadina Scaloppina di pollo SG Carote* al forno SG Pane SG Frutta fresca	Crema di verdura SG con RISO SG Cotoletta di lonza SG Spinaci* al vapore SG Pane SG Frutta fresca	Riso olio e grana SG Limanda * gratinata SG Carote* e mais SG Pane SG Frutta fresca
4	Risotto zucca* e stracchino SG Frittata SG Carote julienne SG Pane SG Frutta Fresca	Vellutata di verdure SG con RISO SG Straccetti di tacchino dorati SG Cavolfiori* gratinate SG Pane SG Frutta fresca	Pasta SG olio e grana Merluzzo*alla mediterranea SG Insalata SG Pane SG Yogurt alla frutta	Fagiolini*e carote*a vapore SG Pasta SG al ragù SG Pane SG Frutta fresca	RISO SG con crema di zafferano SG PISELLI*SG in umido SG Spinaci* all'olio SG Pane SG 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.