

Menù autunno/inverno

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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farfalle allo zafferano NO LATTE Frittata NO LATTE NO FORMAGGIO Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca	PASTA al pomodoro Platessa* gratinata Carota julienne Pane Frutta fresca	Risotto zucchine e curry NO FORMAGGIO FETTINA DI LONZA Insalata verde Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Bocconcini di tacchino in umido Carote julienne Pane BUDINO DI RISO	PASTA ALL'OLIO- NO FORMAGGIO Lenticchie al pomodoro Zucchine* ALL'OLIO Pane Frutta fresca
2	Insalata mista FOCACCIA TONNO Pane Integrale Yogurt DI SOIA	Crema di verdure con farro Fusi di pollo Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca	Conchiglie pomodoro e broccoli* MERLUZZO AL VAPORE* Bieta* all'olio Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure* al forno Tubetti con crema di fagioli – NO FORMAGGIO Pane Budino DI RISO	Risotto al pomodoro- NO FORMAGGIO Merluzzo* dorato Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca
3	Penne integrali con pomodoro, olive e capperi MERLUZZO AL VAPORE* Insalata Pane Frutta fresca	PASTA OLIO e salvia Uova strapazzate NO LATTE NO FORMAGGIO Fagiolini* all'olio Pane BUDINO DI RISO	Fusilli alla contadina Scaloppina di pollo Carote* al forno Pane Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Cotoletta di lonza Spinaci* al vapore Pane integrale Frutta fresca	Riso all'olio – NO FORMAGGIO Limanda * gratinata Carote* e mais Pane Frutta fresca
4	Risotto zucca* - NO FORMAGGIO Frittata NO LATTE NO FORMAGGIO Carote julienne Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con farro Straccetti di tacchino dorati Cavolfiori* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Pennette olio e grana Merluzzo*alla mediterranea Insalata Pane Yogurt DI SOIA	Fagiolini*e carote*a vapore Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca	Sedani con crema di zafferano – NO LATTE 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. SI SPECIFICA CHE I PRIMI NON VERRANNO SERVITI CON AGGIUNTA DI FORMAGGIO