

Menù autunno/inverno

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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	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 Bocconcini di tacchino in umido Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca
2	Insalata mista Pizza margherita Pane Integrale Yogurt alla frutta	Crema di verdure con farro Fusi di pollo 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
3	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 Scaloppina di pollo 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
4	Risotto zucca* e stracchino Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con farro Straccetti di tacchino dorati 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 MANZO 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.