

Menù autunno/inverno

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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farfalle allo zafferano FETTINA DI LONZA Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca	PASTA al pomodoro Platessa* gratinata- NO UOVO Carota julienne Pane Frutta fresca	Risotto zucchine e curry- NO GRANA Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca	Crema di verdure con orzo Bocconcini di tacchino in umido Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	PASTA ALL'OLIO-NO GRANA Lenticchie al pomodoro Zucchine* ALL'OLIO 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- NO UOVO	Risotto al pomodoro- NO GRANA Merluzzo* dorato- NO UOVO Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca
3	Penne integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca	PASTA burro e salvia MERLUZZO AL VAPORE* Fagiolini* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Fusilli alla contadina Scaloppina di pollo Carote* al forno Pane Frutta fresca	Crema di verdura con orzo Cotoletta di lonza- NO UOVO Spinaci* al vapore Pane integrale Frutta fresca	Riso ALL'OLIO- NO GRANA Limanda * gratinata-NO UOVO Carote* e mais Pane Frutta fresca
4	Risotto zucca* e stracchino- NO GRANA MOZZARELLA Carote julienne Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con farro Straccetti di tacchino dorati- NO UOVO Cavolfiori* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Pennette ALL'OLIO-NO GRANA Merluzzo*alla mediterranea Insalata Pane Yogurt alla frutta	Fagiolini* e carote* a vapore Elicoidali al ragù 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. SI SPECIFICA CHE I PRIMI PIATTI NON VERRANO SERVITI CON FORMAGGIO GRANA, MA CON PARMIGIANO.