



Menù 2024/2025 AUTUNNO/INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO LEGUMI

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Provolone Dop Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana - no dado Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con ragù di manzo Carote Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro - no dado Bocconcini di tacchino impanati Verdura no legumi Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane comune Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Risotto alla zucca - no dado Cotoletta di tacchino Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdura - no legumi Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure con orzo - no dado Arrostito di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Verdura no legumi Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano - no dado Grana padano Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con farro - no dado Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli(no legumi)/ Pasta al burro e salvia Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Arrostito di lonza alle mele Verdura no legumi Pane Frutta fresca	Pasta al pesto - pesto no tracce legumi Totani gratinati al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso allo zafferano - no dado Formaggio/Pesce Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Carote, finocchi e insalata Lasagne(no tracce legumi)/Pasta al ragù di carne Mozzarella 1/2 porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e broccoli Frittata al formaggio Carote Pane Frutta fresca	Passato di verdura con crostini - no dado Fusi di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale - no dado Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane comune Dolce

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. 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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LEGUMI O CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DI LEGUMI

Dussmann