



Menù primavera - estate 2024  
Scuola d'infanzia/primaria/secondaria  
**MENU NO CARNE DI TUTTI I TIPI**

Comune di Casalpusterlengo



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 01/04 al 05/04 Dal 29/04 al 03/05 Dal 27/05 al 31/05 Dal 24/06 al 28/06	Pizza margherita <b>½ Formaggio</b> Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Frittata Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto <b>Tonno</b> Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Emmenthal Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Zucchine Pane Frutta fresca
Dal 08/04 al 12/04 Dal 06/05 al 10/05 Dal 03/06 al 07/06	Gnocchi al pomodoro Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta con crema di melanzane Tonno Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana <b>Frittata/Bastoncini di pesce</b> Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta <b>al pomodoro</b> Crocchetta vegetale Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Rotolo di frittata Piselli Pane Frutta fresca
Dal 15/04 al 19/04 Dal 13/05 al 17/05 Dal 10/06 al 14/06	Riso al pomodoro Nuggets di merluzzo Patate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita <b>½ Formaggio</b> Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zafferano <b>Crocchette di tonno</b> Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con pomodorini Frittata al formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca
Dal 22/04 al 26/04 Dal 20/05 al 24/05 Dal 17/06 al 21/06	Pasta integrale al pomodoro <b>Hamburger di pesce</b> Carote all'olio Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Frittata/Uova sode Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Crema di verdure e legumi con farro <b>Polpette vegetali</b> Patate e fagiolini Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Totani gratinati Insalata mista con mais Pane Frutta fresca

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.

**Dussmann**