



Menù 2024/2025 AUTUNNO/INVERNO scuola d'infanzia e primaria NO LATTE E DERIVATI

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi(no latte)/Pasta al pomodoro Formaggio no lattosio/Pesce al forno Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Riso all'olio – No parmigiano Frittata con patate - senza formaggio Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Polenta con ragù di manzo Carote e piselli Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati – no latte Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Fettina di carne/ Pesce al forno Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali – no latte Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza senza lattosio/Focaccia Affettato di tacchino 1/2 porzione – no latte oppure Tonno Taralli – no latte/Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca – no formaggio Cotoletta di tacchino – no latte Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdura- senza formaggio o con formaggio no latte Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Arrostato di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Bocconcini gratinati di merluzzo – no latte Piselli brasati Pane Dolce no latte e derivati
3	Risotto allo zafferano Formaggio no lattosio/Pesce Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con farro Cotoletta di pollo – no latte Patate all'olio Pane integrale Yogurt di soia Yogurt di soia/ Mousse di frutta	Pasta olio e salvia Uova strapazzate – no formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Arrostato di lonza alle mele Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con crema al basilico Totani gratinati al forno – no latte Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Riso allo zafferano – no formaggio Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Affettato ½ porzione/Legumi Carote, finocchi e insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e broccoli Frittata senza formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini – no latte Fusi di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno – no latte Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali – no latte

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 (pesce / 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 FORMAGGIO GRATTUGGIATO NEI PRIMI PIATTI O NELLE PREPARAZIONI / NON SOMMINISTRARE ALIMENTI CHE CONTENGONO LATTOSIO O CHE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI LATTOSIO.

Dolce no latte e derivati
Dussmann