



Menù primavera - estate 2024 Scuola d'infanzia/primaria/secondaria NO CARNE BOVINA

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 ½ affettato di tacchino Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Frittata Carote all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al rosmarino 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 Cotoletta di pollo Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro 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 ½ Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zafferano Scaloppina di pollo 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 Hamburger di pesce 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 Tacchino al forno 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