



Menù 2024/2025
PRIMAVERA / ESTATE
scuola d'infanzia e primaria
dal 05/09
NO CARNE

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale pomodoro e basilico Stracchino Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Pesce/Tonno Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Frittata ricotta e zucchine Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alla norma Formaggio Patate e piselli stufati Pane Dolce	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
2	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Pesce/Tortino vegetale Tris di patate melanzane e peperoni Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi pomodoro e pesto Caciotta Fagiolini Pane Frutta fresca	Minestra di lenticchie con farro Frittata Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane Gelato
3	Pasta al ragù vegetale con carote melanzane e zucchine Formaggio Robiola Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pasta con cannellini Pesce/Tonno Peperoni e melanzane al prezzemolo Pane ai cereali Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Legumi o Frittata Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanato Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro e peperoni Grana Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con cereali Pesce Patate Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane Gelato	Pasta pomodoro e besciamella Mozzarella ½ porzione Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Totani gratinati Pomodori in insalata 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