



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

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 Frittata con patate Insalata verde e cavolo cappuccio Pane Yogurt alla frutta	Polenta con ragù di manzo Carote e piselli Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Bocconcini di tacchino impanati Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Mozzarella ½ porzione Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porzione Taralli Frutta fresca	Risotto alla zucca Cotoletta di tacchino Insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Arrosto di vitello Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini gratinati di merluzzo Piselli brasati Pane Dolce
3	Risotto allo zafferano Grana padano Broccoli Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con farro Cotoletta di pollo Patate all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Uova strapazzate Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale <b>Formaggio/Legumi</b> Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Totani gratinati al forno Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Misto di verdure al forno Pane Frutta fresca	Carote, finocchi e insalata Lasagne al ragù di carne bovina Mozzarella 1/2 porzione Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e broccoli Frittata al formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Fusi di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Platessa impanata al forno Insalata verde e rossa con mais Pane ai 5 cereali Barretta EQ

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**