



Menù primavera - estate 2024

Scuola d'infanzia/primaria/secondaria

MENU VEGETARIANO

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 Formaggio Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Frittata Carote all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette vegetali Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio Emmenthal Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Legumi /Frittata 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 Frittata Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Legumi/ Formaggio 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 Frittata Patate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pizza margherita ½ Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zafferano Crocchetta vegetale 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 Formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio 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 Polpette vegetali Patate e fagiolini Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano Legumi al pomodoro/Frittata 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