



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

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 lenticchie al pomodoro o con formaggio Carote e piselli Pane Frutta fresca | Crema di verdure con farro Pesce/Frittata 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 Legumi 1/2 porzione o Tonno Taralli Frutta fresca | Risotto alla zucca Pesce Insalata Pane integrale Frutta fresca | Pasta al pomodoro Sformato di verdura Finocchi in insalata Pane Frutta fresca | Passato di verdure e fagioli con orzo Formaggio/Frittata 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 Pesce 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 Formaggio/Legumi 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 verdure 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 Formaggio 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