

**MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2024**  
 4 settimane in vigore dal 03 aprile 2024

*Scuole del Comune di*  
**Levate- NO UOVO E DERIVATI**

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	PASTA ALL'OLIO Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Formaggio Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano FETTINA DI LONZA Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana- NO GRANA Filetto di Limanda* impanato Pomodori Pane Yogurt alla frutta	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di pollo – NO UOVO Carote* all'olio Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Crema di verdure con farro Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta Fresca	Mezze penne all'olio- NO GRANA PESCE AL FORNO Zucchine* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Pomodori Elicoidali al ragù di manzo Pane Budino al cioccolato- NO UOVO	Riso cremoso alla barbabietola - NO GRANA Merluzzo* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Penne al pomodoro FORMAGGIO FRESCO Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine- NO GRANA Filetto di platessa* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini DOLCE NO UOVO	Vellutata di verdure con orzo Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso ALL'OLIO- NO GRANA Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca
4	Riso cremoso alle zucchine – NO GRANA Primo sale Pomodori Pane Frutta fresca	PASTA ALL'OLIO Straccetti di tacchino dorati Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	PASTA al pomodoro Merluzzo* dorato Insalata Verde Pane Frutta fresca	Sedani con crema di melanzane* e stracchino Arrosto di vitellone Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Carote* all'olio Tubetti con crema di fagioli Pane Yogurt alla frutta

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate ( fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario. NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti. SI SPECIFICA CHE I PRIMI PIATTI NON VERRANNO SERVITI CON AGGIUNTA DI GRANA, MA CON PARMIGIANO.

**IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO**

\*PRODOTTO SURGELATO