



Menu ESTIVO – SECONDARIA– A.S. 2023/2024 –
Dal 15 APRILE AL 25 OTTOBRE - NO FRUTTA SECCA

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Mercoledì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e origano Fontal Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porz.) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	PASTA burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Insalata mista con pomodori Pane Gelato NO FRUTTA SECCA
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Zucchine trifolate Pane integrale Yogurt	Pasta OLIO E BASILICO Frittata con patate Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porz.) Grissini Frutta fresca	Penne alla norma Frittata al formaggio Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale NO FRUTTA SECCA Bocconcini di merluzzo impanati al forno Pomodori in insalata Pane Gelato NO FRUTTA SECCA
4	Minestra di verdure con riso NO FRUTTA SECCA Asiago + barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Arrosto di maiale al limone Melanzane e zucchine gratinate Pane integrale Yogurt	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Spinaci Pane Frutta fresca
5	Trofie OLIO, BASILICO, fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno NO FRUTTA SECCA Zucchine trifolate Pane DOLCE NO FRUTTA SECCA

GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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