



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

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì		Mercoledì		Venerdì
1	Pasta con pomodoro e origano NO LATTE PESCE Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca		Pasta al ragù NO LATTE PESCE Carote julienne Pane integrale Frutta fresca		PASTA OLIO E SALVIA NO LATTE Filetto di merluzzo gratinato Insalata mista con pomodori Pane Gelato NO LATTE
2	Pasta con pomodoro e peperoni NO LATTE PESCE Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca		Pasta olio NO LATTE Platessa gratinata Zucchine trifolate Pane integrale BUDINO RISO		Pasta integrale OLIO E BASILICO NO LATTE Frittata con patate NO LATTE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza AL POMODORO TONNO Grissini Frutta fresca		Penne alla norma NO LATTE Frittata NO LATTE Insalata verde Pane integrale Frutta fresca		Pasta al ragù vegetale NO LATTE Bocconcini di merluzzo impanati al forno Pomodori in insalata Pane Gelato NO LATTE
4	Minestra di verdure con riso NO LATTE PESCE Insalata mista Pane Frutta fresca		Gnocchi al pomodoro NO LATTE Arrosto di maiale al limone Melanzane e zucchine gratinate Pane integrale BUDINO DI RISO		Pasta al pomodoro NO LATTE Platessa gratinata Spinaci Pane Frutta fresca
5	PASTA OLIO, BASILICO, fagiolini e patate NO LATTE PESCE Pomodori Pane Frutta fresca		Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza AL POMODORO Grissini Frutta fresca		Pasta al pomodoro e basilico NO LATTE Hamburger di nasello al forno NO LATTE Zucchine trifolate Pane DOLCE NO LATTE

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