



# Menù primavera/estate 2023/2024

## Scuola infanzia primaria e secondaria

### NO MAIALE

Comune di Torre Boldone ...



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Affettato di tacchino Zucchine al forno Pane Frutta	Pasta olio e grana Burger di legumi Carote julienne Pane frutta	Riso allo zafferano Robiola Fagiolini Pane Frutta	Pasta con crema di melanzane Frittata Pomodori Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Filetto di merluzzo dorato al forno Insalata mista Pane integrale Frutta
2	Pasta allo zafferano Lenticchie al pomodoro Carote Pane Frutta	Risotto con crema di zucchine Polpette di manzo Insalata Pane Frutta	Pasta agli aromi Frittata al naturale Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Merluzzo gratinato Zucchine gratinate Pane Frutta	Focaccia farcita con mozzarella (PER INFANZIA RISO OLIO E GRANA, CROCCHETTE DI FORMAGGIO) Pomodori Pane Frutta
3	Pasta con crema di verdure Tonno Insalata Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata Pomodori Pane Frutta	Minestra con farro <b>Formaggio</b> Patate Pane Frutta	Pasta olio e grana Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e pesto Asiago Fagiolini Pane Frutta
4	Pasta integrale al pesto Burger di legumi Carote Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Caprese (mozzarella mezza porzione/pomodori) Pane Frutta	Pasta all'olio Totani gratinati Zucchine gratinate Pane Frutta	Gnocchetti sardi al ragù di verdure Frittata rustica Fagiolini Pane Frutta	Risotto allo zafferano Tacchino al forno Insalata mista Pane Frutta
5	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata mista Pane Frutta	Minestra con farro Fusi di pollo/petto di pollo Patate Pane Frutta	Riso con crema di Zucchine Polpette di legumi Carote Pane Frutta	Pasta pasticciata Uovo sodo Pomodori Pane Integrale Frutta

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**