

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

*Scuole del Comune di*  
**Levate- NO LATTE 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 FETTINA DI LONZA Carote julienne Pane Frutta fresca	RISO allo zafferano Frittata NO LATTE, NO FORMAGGIO Insalata verde Pane Frutta fresca	RISO ALL'OLIO- NO FORMAGGIO Filetto di Limanda* impanato Pomodori Pane Yogurt DI SOIA	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di pollo Carote* all'olio Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana PESCE AL FORNO 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 FORMAGGIO Rotolo di frittata NO LATTE- NO FORMAGGIO Zucchine* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Pomodori Elicoidali al ragù di manzo Pane Budino DI RISO al cioccolato	Riso alla barbabietola- NO FORMAGGIO Merluzzo* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine- NO FORMAGGIO Filetto di platessa* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais FOCACCIA TONNO Grissini DOLCE NO LATTE E DERIVATI	Vellutata di verdure con orzo Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio- NO FORMAGGIO Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca
4	Riso alle zucchine- NO FORMAGGIO UOVA SODE 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* - NO FORMAGGIO Arrosto di vitellone Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Carote* all'olio Tubetti con crema di fagioli- NO FORMAGGIO Pane BUDINO DI RISO

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 FORMAGGIO.

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