

Menù estivo 2024/2025 NO LATTE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Bocconcini di pollo gratinati Fagiolini all'olio Pane Frutta	PASTA OLIO E SALVIA Filetto di platessa^ gratinata Carote e piselli^ Pane integrale Frutta	Insalata con pomodori e peperoni Gnocchi al pomodoro LEGUMI Pane Frutta	Riso alla milanese NO LATTE TONNO Patate^ arrosto Pane integrale Frutta	PASTA AL POMODORO Frittata con patate NO LATTE Carote julienne e insalata Pane Frutta
2	Pasta pomodoro e olive TONNO Zucchine^ trifolate Pane Frutta	Orzotto di verdure Frittata di verdure E PISELLI Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Filetto di merluzzo al pomodoro Piselli^ all'olio (1/2 prz) Pane Frutta	Risotto al pomodoro NO LATTE Cotoletta di pollo Carote cotte Pane integrale Frutta	Insalata, mais e piselli FOCACCIA LEGUMI GELATO NO LATTE Grissini (15 G)
3	Pasta pomodoro Uova sode (1/2 porz) Zucchine e patate^ cotte Pane Frutta	Pasta integrale con pomodorini e ceci Carote all'olio Pane integrale Frutta	Riso agli aromi NO LATTE Fettuccine di totano^ gratinate Fagiolini^ all'olio Pane Frutta	Crema di zucchine con GRISSINI Arrosto di tacchino Spinaci^ alL'OLIO Pane integrale Frutta	Pasta al tonno (rossa) LEGUMI (1/2 PRZ) Pomodori in insalata Pane Frutta
4	Pasta All'olio Fusi di pollo^ al forno Finocchi in insalata Pane Frutta	Risotto con zucchine NO LATTE TONNO Fagiolini^ all'olio Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Polpettone di manzo ripieno con spinaci NO LATTE Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdure^ Uova strapazzate NO LATTE Patate^ arrosto Pane integrale Frutta	Insalata di pasta con tonno E PISELLI Insalata, olive e mais Pane Yogurt
5	Pasta AL POMODORO Filetto di Halibut gratinato Spinaci^ all'olio Pane Frutta	Passato di legumi con riso Straccetti di pollo^(1/2porz) Patate arrosto Pane integrale Frutta	Pasta All'olio LEGUMI Pomodori in insalata Pane Frutta	PASTA olio e salvia Frittata al pomodoro NO LATTE Tris di verdure^ cotte Pane integrale Frutta	Insalata e carote julienne PASTA CON LEGUMI Pane 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.

