



Menù 2024/2025
PRIMAVERA / ESTATE
scuola d'infanzia e primaria
dal 05/09
VEGANO

Comune VIZZOLO PREDABISSI
 COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale pomodoro e basilico Formaggio vegetale Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Medaglioni di patate e verdure Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca	Riso all'olio Cotoletta di soia Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alla norma Tofu strapazzato Patate e piselli stufati Pane Dolce vegano	Pasta con crema di basilico Legumi in umido Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
2	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di legumi Pizza margherita con formaggio vegetale Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta all'olio Tofu al pomodoro Tris di patate melanzane e peperoni Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi veg./Pasta pomodoro e basilico Farinata di ceci Fagiolini Pane Frutta fresca	Minestra di lenticchie con farro Hamburger di legumi Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Sfornato di verdura Pomodori in insalata Pane Gelato veg./Dolce vegano
3	Pasta al ragù vegetale con carote melanzane e zucchine Formaggio vegetale Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pasta con cannellini Tofu gratinato Peperoni e melanzane al prezzemolo Pane ai cereali Frutta fresca	Pasta agli aromi Medaglioni di patate e legumi Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Legumi al pomodoro Insalata mista Pane Yogurt di soia	Riso al pomodoro Cotoletta di soia Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
4	Pasta al pomodoro e peperoni Formaggio vegetale Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con cereali Farinata di ceci Patate Pane Frutta fresca	Riso all'olio Medaglioni di patate e legumi Insalata di mais con olive Pane Gelato veg/ dolce vegano	Pasta al pomodoro Tofu gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema di basilico Legumi al pomodoro Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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