



Menù estivo 2024/2025 NO CARNE E PESCE

Comune di
USMATE VELATE



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Legumi Fagiolini all'olio Pane Frutta	Gnocchi alla romana [^] Formaggio Carote e piselli [^] Pane integrale Frutta	Insalata con pomodori e peperoni Gnocchi al pomodoro Legumi Pane Frutta	Riso alla milanese Scamorza dolce Verdura Pane integrale Frutta	Pasta alla Portofino (pomodoro e pesto) Frittata con patate Carote julienne e insalata Pane Frutta
2	Pasta pomodoro e olive Caprino olio ed erbe aromatiche Zucchine [^] trifolate Pane Frutta	Orzotto di verdure Frittata di verdure, piselli e formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Piselli Verdura Pane Frutta	Risotto al pomodoro Burger legumi Carote cotte Pane integrale Frutta	Insalata, mais e piselli Pizza margherita Biscotto gelato Grissini (15 G)
3	Pasta pomodoro e ricotta Uova sode (1/2 porz) Zucchine e patate [^] cotte Pane Frutta	Pasta integrale con pomodorini formaggio e ceci Carote all'olio Pane integrale Frutta	Riso agli aromi Legumi Fagiolini [^] all'olio Pane Frutta	Crema di zucchine con crostini Formaggio Spinaci [^] alla parmigiana Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta
4	Pasta al pesto Burger legumi Finocchi in insalata Pane Frutta	Risotto con zucchine Stracchino Fagiolini [^] all'olio Pane integrale Frutta	Pasta all'olio Burger spinaci e legumi Carote all'olio Pane Frutta	Passato di verdure [^] Uova strapazzate Patate [^] arrosto Pane integrale Frutta	Insalata di pasta con piselli e formaggio Insalata, olive e mais Pane Yogurt
5	Pasta Aurora (pomodoro e besciamella) Legumi Spinaci [^] all'olio Pane Frutta	Passato di legumi con riso Legumi Verdura Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al pomodoro Tris di verdure [^] cotte Pane integrale Frutta	Insalata e carote julienne Lasagne vegetariane 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.

Dussmann