

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2024
 4 settimane in vigore dal 08 aprile 2024

Scuole del Comune di
BUSNAGO- NO LEGUMI NO SPINACI

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	PASTA olio e salvia FETTINA DI CARNE AL VAPORE Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto Formaggio Asiago ZUCCHINE* ALL'OLIO Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Risotto cremoso alla barbabietola Merluzzo* olive e pomodoro Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure* con crostini – NO LEGUMI, NO SPINACI Cotoletta di pollo Patate* al forno Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana- NO LEGUMI, NO SPINACI Mozzarella Insalata verde Pane integrale Biscotti	Crema di verdure* con farro – NO LEGUMI NO SPINACI Spezzatino di tacchino in umido CAROTE* ALL'OLIO Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Uova strapazzate Zucchine* gratinate Pane Budino ALLA VANIGLIA	Carote * al vapore Elicoidali al ragù di manzo Pane Frutta fresca	Riso alla parmigiana Filetto di limanda* impanato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Penne al pomodoro Uova sode Finocchi Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine* Filetto di platessa* impanata ZUCCHINE* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais Pizza margherita Crackers Budino ALLA VANIGLIA	Pasta tonno, pomodorini, mais CAROTE* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
4	Penne al pesto Straccetti di pollo dorati CAROTE* all'olio Pane integrale Budino ALLA VANIGLIA	Riso cremoso alle zucchine* Formaggio spalmabile Pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce* ZUCCHINE* all'olio Pane Yogurt	Pasta olio e grana FRITTATA Carote julienne Pane Frutta fresca	Sedani con crema di melanzane* e stracchino Insalata di tacchino con misto di verdure crude Pane Frutta fresca

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.

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